

Minna Tuurinkoski

Luomun lisääminen Etelä-Pohjanmaan sairaanhoidopiirin hankintarenkaan keittiöissä

Opinnäytetyö

Syksy 2015

SeAMK Elintarvike ja maatalous

Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: SeAMK Elintarvike ja maatalous

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK), Ravitsemispalvelut

Tekijä: Minna Tuurinkoski

Työn nimi: Luomun lisääminen Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaan keittiöissä

Ohjaaja: Eliisa Ylinen

Vuosi: 2015

Sivumäärä: 61

Liitteiden lukumäärä: 3

Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaassa selvitetään mahdollisuuksia lisätä luomun käyttöä sen julkisissa keittiöissä.

Vuonna 2013 julkaistussa valtioneuvoston periaatepäätöksessä linjattiin, että julkisten keittiöiden tulisi tarjota luomua 10 % vuoteen 2015 mennessä ja 20 % vuoteen 2020 mennessä. Lisäksi tulisi kiinnittää huomiota sesonginmukaisuuteen, kasvisruokiin, hävikin vähentämiseen ja energiatehokkuuteen. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013.) Tuurinkosken (2015, 41) mukaan Etelä-Pohjanmaan hankintarenkaissa ei tunneta kyseistä periaatepäätöstä, eikä se myöskään toteudu ruokapalveluissa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli lisätä tietoisuutta luomusta ja kestävästä kehityksestä Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaan julkisissa keittiöissä selvittämällä kestävään kehitykseen, luomuun sekä Portaat luomuun -ohjelmaan liittyviä käytäntöjä. Portaat luomuun on ammattikeittiöille suunnattu vapaaehtoinen ohjelma luomun käytön lisäämiseen. Lisäksi tavoitteena oli toteuttaa opas luomutuotteiden lisäämisestä ammattikeittiössä, selvittää hankintarenkaan sopimustarjoajien luomutuotteiden hintoja tavallisten sopimustuotteiden rinnalle ja tehdä porrastuotelaskelmia Portaat luomuun -ohjelman mallin mukaan.

Opinnäytetyö käsittelee kestävästä kehitystä ja luomua keskittyen asioihin, joita ammattikeittiöissä olisi syytä tietää, sekä esitellään Portaat luomuun -ohjelma. Lisäksi syntyi laskelma porrastuotteista, joista ilmenee sopimus- ja luomutuotteiden hintaerot 10, 20, 50 ja 100 kilon/litran määrillä riippuen tuotteesta, sekä taulukko, jossa on sopimus- ja luomutuotteiden hinnat ja hintaerot yllämainituilla määrillä. Laskelmissa käytettiin Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaan sopimushintoja vuodelta 2015. Hankintarenkaalle valmistettiin Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä. Oppaasta tehtiin helppokäyttöinen ja selkeä tietopaketti koskien luomua ja luomun käytön lisäämistä. Opas sisältää luomutiedon lisäksi ohjeita luomun käytön aloittamiseen, Portaat luomuun -ohjelman portaiden esittelyn ja porrastuotelaskelmia.

Avainsanat: ammattikeittiöt, kestävä kehitys, luomuruoka, luonnonmukainen tuotanto

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Food and Agriculture

Degree programme: Food and Hospitality

Author: Minna Tuurinkoski

Title of thesis: Increasing the use of organic food in the kitchens of the acquisition chain within the Hospital District of South Ostrobothnia

Supervisor: Eliisa Ylinen

Year: 2015

Number of pages: 61

Number of appendices: 3

In the acquisition chain of the Hospital District of South Ostrobothnia, the possibilities to increase the use of organic food in its public kitchens are clarified.

According to the decision of principle of the Finnish Council of State the public professional kitchens should use more organic food. By the year 2015 the use of organic food should be 10 % and by the year 2020 20 % of all the food served in the public kitchens. Also all kind of ecological thinking should increase. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013.)

The aim of the thesis was to provide more information about organic food, organic production and sustainable development and to introduce Portaati luomuun –program, which helps professional kitchens to increase their use of organic food and their knowledge of sustainable development. Furthermore, the objective was to compile a guide for institutional kitchens about organic food and to clarify price differences between the contract products and organic products of the acquisition chain.

The study resulted in a guide book for professional kitchens to help them to increase the use of organic food. The guide contains calculations of price differences between the contract and organic food products as well as calculations of the costs for certain amounts of organic products used in the kitchens. The guide contains general information about organic food, instructions for starting to use organic food products and an introduction to Portaati luomuun –program.

Keywords: institutional kitchen, sustainable development, organic food, organic production

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo	6
Käytetyt termit ja lyhenteet	7
1 JOHDANTO	8
1.1 Tavoitteet	9
1.2 Työn lähtökohdat ja rajaukset	9
2 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ JA OPAS	11
2.1 Toiminnallinen opinnäytetyö	11
2.2 Opas..	12
2.3 Menetelmät ja työtavat.....	13
3 KESTÄVÄ KEHITYS	15
3.1 Kestävät valinnat.....	15
3.2 Kestävän kehityksen kokonaisuudet	16
3.3 Kestävät ruokavalinnat.....	17
3.4 Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus.....	19
4 LUONNONMUKAINEN TUOTANTO.....	21
4.1 Luonnonmukaisesti tuotettu eli luomu	21
4.2 Luomumerkit	22
4.3 Luomuruokaketju Suomessa	24
4.4 Luomu ja kestävä kehitys Pohjoismaissa.....	25
4.5 Luomutuotanto	27
5 PORTAAT LUOMUUN	29
5.1 Portaat luomuun auttaa lisäämään luomua ammattikeittiöissä	29
5.2 Portaat luomuun -ohjelmaan liittyminen	31
5.3 Portaat luomuun -ohjelman portaat.....	32
5.3.1 Hankintarenkaan sopimustoimittajien luomutuotteita	34
5.3.2 Esimerkkejä hankintarenkaan porrastuotteista ja -laskelmista.....	35
5.4 Luomutuotteiden tuominen ruokalistalle.....	41

5.5 Laskuri on luomutuotteiden laskennan ja lajittelun apuväline	43
5.6 Ekoruokakone on ruokalistasuunnittelun apuväline	44
5.6.1 Reseptit Ekoruokakoneessa	44
5.6.2 Ekoruokakoneen ruokalista ja reseptihaku	45
6 POHDINTA	46
LÄHTEET	53
LIITTEET	61

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Taulukko 1. Portaattaluomun -ohjelman vuosimaksut 2015 alkaen	32
Taulukko 2. Portaattaluomun -ohjelman tasojen luomunkäyttöprosentti ja merkittävien luomuraaka-aineiden kappalemäärät.....	33
Taulukko 3. Esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi ensimmäisellä portaalla, kun käytössä on yksi porrastuote	35
Taulukko 4. Esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla kaksi, kun käytössä on kaksi porrastuotetta.....	36
Taulukko 5. Esimerkkilaskelma hintaerosta portaalla kolme, kun käytössä on neljä porrastuotetta.....	37
Taulukko 6. Esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla neljä, kun käytössä on kahdeksan porrastuotetta.....	38
Taulukko 7. Esimerkkilaskelma hintaerosta portaalla viisi, kun käytössä on 20 porrastuotetta. Kursiivilla on merkitty pienten pakkausten tiedot. Tähdellä on merkitty Heinosen tuotteet.	40
Taulukko 8. Mitä keittiöllä tehdään toisin, kun siirrytään luomuun?.....	42

Käytetyt termit ja lyhenteet

Kestävä kehitys	Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Tämä tarkoittaa myös, että ympäristö, ihminen ja talous otetaan tasavertaisesti huomioon päätöksenteossa ja toiminnassa. (Mitä on kestävä kehitys 2013.)
Luomu	Luomu, eli luonnonmukaisesti tuotettu tuotetaan luonnollisista aineksista luonnollisin menetelmin (A 28.6.2007/834, 4).
Portaat luomuun	Portaat luomuun -ohjelma on ammattikeittiöille suunnattu vapaaehtoinen ohjelma, jonka avulla pyritään lisäämään luomutuotteiden käyttöä ja huomioimaan kestävästä kehitystä (Näin ohjelma toimii, [viitattu 27.4.2015]).

1 JOHDANTO

Tässä opinnäytetyössä on teoriaa kestävästä kehityksestä ja luomusta ruokapalveluja silmälläpitäen. Työssä esitellään, mitä maan hallinto suosittelee luomun käytön suhteen ja minkälaisia ovat kestävät ruokavalinnat. Lisäksi kerrotaan, mitä luomutuotannolta vaaditaan ja mistä tunnistaa oikean luomutuotteen. Lopuksi esitellään tarkemmin Portaat luomuun -ohjelma. Työn liitteenä on Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä, jossa kerrotaan, miten ja miksi ammattikeittiöiden tulisi lisätä luomun käyttöä, sekä hyödyllistä tietoa Portaat luomuun -ohjelmasta. Liitteistä löytyy myös hankintarenkaan sopimustarjoajien luomutuotetarjontaa, hintoja sekä laskelmia luomuun siirtymisen kustannuksista.

Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä antaa tarvittavaa tietoa luomun käytön lisäämisestä. Oppaan sisällöstä ja ulkoasusta sovittiin Seinäjoen keskussairaalan keittiön, jatkossa Ravintokeskus, ravitsemispäällikön kanssa. Sovittiin, että oppaasta tehdään pelkistetty tietopaketti, sillä informaation merkitys on tärkein ja visuaalisuus jätetään vähemmälle. Tästä syystä päätettiin jättää esimerkiksi kuvat pois kokonaan. Ulkoasussa vaihtelua saatiin väreillä ja muuttamalla fontin kokoa. Lisäksi käytettiin infolaatikoita ja linkkejä, joten parhaan hyödyn oppaasta saa sähköisessä muodossa. Sivut päätettiin laittaa raportissa vaaka-asentoon ja kaksipaltaiseksi, jolloin yhden sivun kooksi tuli A5. Asiasisällön osalta eniten painoa haluttiin Portaat luomuun -ohjelmalle.

Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä (liite 1) sisältää

- tärkeimmät, ruokapalveluja koskevat, tiedot luomusta.
- ohjeet Portaat luomuun -ohjelmaan liittymiseen, tai miten luomutuotteiden käyttöä voi lisätä liittymättä siihen.
- Portaat luomuun -ohjelman portaiden vaatimukset ja ehdotuksia tuotteista, joita tällöin voisi ottaa käyttöön. Tuote-ehdotukset sisältävät sekä suuria että pieniä pakkauksia.
- laskelmia kustannuksista, joita luomutuotteista syntyy portaittain.

1.1 Tavoitteet

Opinnäytetyön tavoitteena on lisätä tietoisuutta luomusta ja kestävästä kehityksestä Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarenkaan ammattikeittiöissä, jatkossa hankintarengas, sekä antaa hankintarenkaan keittiöille tietoa kestävästä kehityksestä keskittyen luomuun. Hankintarenkaalle tehtiin opas, jossa esitellään Portaat luomuun -ohjelma. Lisäksi esitellään, millaisia luomutuotteita hankintarenkaan sopimustoimittajilla on tällä hetkellä tarjolla ja mitä ne maksavat verrattuna tavallisiin sopimustuotteisiin. Näin pyritään lisäämään hankintarenkaan keittiöiden luomun käyttöä, tietoisuutta kestävästä kehityksestä ja luomun merkityksestä siinä.

Työn toimeksiantaja on Seinäjoen keskussairaalan keittiö, jatkossa Ravintokeskus, joka on hankintarenkaan suurin jäsen ja toimeenpanija. Hankintarenkaaseen kuuluu sairaanhoitopiirin lisäksi 11 eteläpohjalaista paikkakuntaa, eli yli puolet Etelä-Pohjanmaasta, ja se onkin alueen suurin hankintarengas. Ravintokeskuksen toimesta raportti ja opas esitellään hankintarenkaan muille jäsenille.

Vuoden 2011 hallitusohjelmassa Suomen maatalouspolitiikan yhdeksi strategiseksi tavoitteeksi kirjattiin lähi- ja luomutuotteiden käytön lisääminen. Tämä pyritään toteuttamaan luomualan kehittämisohjelman avulla. Siinä koko luomuruokaketjua kehitetään ja luomutuotantoa monipuolistetaan ja saatetaan se kysyntää vastaavalle tasolle. (Lisää luomua! 2013, 5.) Yksi keino on Portaat luomuun -ohjelma, joka on ammattikeittiöille suunnattu vapaaehtoinen ohjelma, jonka avulla pyritään lisäämään luomutuotteiden käyttöä ja huomioimaan kestävä kehitys (Näin ohjelma toimii, [viitattu 27.4.2015]). Ohjelman rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö ja sitä ylläpitää EkoCentria eli Savon ammatti- ja aikuisopisto. (Miksi mukaan ohjelmaan?, [viitattu 27.4.2015].)

1.2 Työn lähtökohdat ja rajaukset

Valtioneuvosto on tehnyt periaatepäätöksen kestävästä valinnoista vuonna 2009 ja tarkentanut sitä vuonna 2013. Vuoden 2009 Kestävät valinnat -periaatepäätöksessä oli julkisille keittiöille suositus, jonka mukaan vuoteen 2015 mennessä suurkeittiöi-

den tulisi tarjota luomu-, kasvis- ja sesonginmukaista ruokaa kahdesti viikossa. (Lisää luomua! 2013, 18.) Vuonna 2013 julkaistussa periaatepäätöksessä linjattiin, että julkisten keittiöiden tulisi tarjota luomua 10 % vuoteen 2015 mennessä ja 20 % vuoteen 2020 mennessä (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013).

Tuurinkosken (2015, 41) mukaan Etelä-Pohjanmaan hankintarenkaissa ei tunneta periaatepäätöstä eikä se myöskään toteudu ruokapalveluissa. Mäkelä (2015) mainitsee, että Ravintokeskuksessa aiotaan selvittää luomun käytön mahdollisuuksia, että suositusta noudatettaisiin paremmin. Tästä seuraa, että hankintarenkaan tuotevalikoimiin tulee lisää luomutuotteita. On siis paikallaan antaa hankintarenkaan jäsenille tietoa kestävästä kehityksestä, luomusta ja niiden mahdollisuuksista.

2 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ JA OPAS

2.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Tutkimuksellisen opinnäytetyön sijaan voidaan tehdä toiminnallinen opinnäytetyö. Sen tarkoitus voi olla järkeistää tai järjestää toimintaa, opastaa tai ohjeistaa. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 9.) Toiminnalliseen opinnäytetyöhön liittyy aina jokin konkreettinen tuote, esimerkiksi ohjeistus, tietopaketti tai tapahtuma. Toiminnallisen opinnäytetyön sisältö riippuu aiheesta ja toteutustavaksi valitaan parhaiten työn vastaanottajaa palveleva tapa. Eli työn muodolle ei ole yhtä selkeää ohjetta, jonka mukaan toimitaan. (s. 51.) Toiminnallisen opinnäytetyön yhteydessä ei välttämättä tarvitse tehdä selvitystä, joka toimii tiedonlähteenä. Selvitystä tehdessä kokonaistyömäärä voi kasvaa liian suureksi. (s. 56.) Selvityksen teko on perusteltua esimerkiksi silloin, jos sen avulla saadaan tärkeää tietoa, jota ei muuten ole saatavilla (s. 57). Toteutustavasta riippumatta toiminnallinen opinnäytetyö tulee olla työelämälähtöinen ja tehdä tutkimuksellisella asenteella (s. 10).

Pelkkä tuotos, esimerkiksi opas, ei yksin riitä toiminnalliseksi opinnäytetyöksi, vaan käytäntö ja teoria täytyy yhdistää raportiksi (Vilkkä & Airaksinen 2003, 41). Tarkoitus on, että koko opinnäytetyöprosessi kirjoitetaan auki opinnäytetyöraportiksi, jossa tulee olla mukana pohdintaa teorioista ja niiden suhteesta käytäntöön (s. 65). Ilman kriittistä pohdintaa ei saada aikaan kehitystä. Kaikkea saatavilla olevaa teoriaa ei tarvitse käyttää, vaan työ rajataan koskemaan tiettyä aluetta. (s. 41 - 43.) Raportin tarkoitus on kertoa, mitä on tehty, miksi se on tehty ja miten kaikki on toteutettu. Siitä selviää myös, millaisia tuloksia ja johtopäätöksiä on saatu sekä miten hyvin työ on onnistunut. Lisäksi mukana tulee olla oman oppimisen arviointia ja työstä täytyy ilmetä, mikä on opinnäytetyön tekijän omaa aikaansaannosta ja mikä on lähtöisin muista lähteistä. (s. 65.)

Raportin teksti tulee noudattaa tutkimusviestinnän ohjeita, mutta mukana tulevan oman tuotoksen kirjoitusasu on toisenlainen. Siinä huomioidaan, kenelle ja mihin tarkoitukseen tuotos on tehty. Käytetään siis sellaista kieltä, joka puhuttelee parhaiten tuotoksen lukijaa. Tämä tarkoittaa, että yleensä ei voi käyttää tutkimusviestinnällistä kirjoitustapaa. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 65.)

2.2 Opas

Kankaanpää ja Piehl (2011, 297) esittävät, että opas voi antaa ohjeita tarkasti määritellyn tilanteeseen tai antaa yleisluontoisesti ohjeita, joita käyttäjä itse soveltaa käytäntöön. Sitä tarvitaan muun muassa silloin, kun työssä kehitetään uusia toimintatapoja (Kauppinen, Nummi & Savola 2012, 134). Oppaassa voi olla sekä kuvia että tekstiä, tai vain toista näistä. Opas voi alkaa johdannolla, jossa kerrotaan oppaan tarkoitus ja esitellään sisältöä. Tarpeen vaatiessa selitetään käsitteitä, jotka voivat olla verkko-oppaassa linkkejä. Otsikointia käytetään, sillä se mahdollistaa silmäilyn, jolloin lukija löytää helpommin kiinnostavat kohdat. (Kankaanpää & Piehl 2011, 297.)

Opasta kirjoittaessa täytyy tietää, millainen kohderyhmä on, eli iän lisäksi tulee tietää, miten paljon lukijat tietävät aiheesta etukäteen ja mikä on heidän asemansa. Lisäksi oppaan käyttötarkoitus tulee olla selvillä. Oppaan sisällöstä ja kirjoitustyylistä kannattaa keskustella työn tilaajan lisäksi myös ohjaavan opettajan kanssa. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 129.)

Hyvässä oppaassa on tarpeelliset asiat oikeassa järjestyksessä lukijaystävällisesti ilmaistuna. Oppaan tekijällä täytyy olla selvillä, mikä oppaan tavoite on. Huonosti toteutetusta oppaasta ei ole hyötyä, sillä kukaan ei jaksa lukea sitä, tai ei saa tarvitsemiaan tietoja. (Kankaanpää & Piehl 2011, 295.) Asiat on hyvä esittää mahdollisimman yksinkertaisesti ja kärsimättömänkin lukijan mielenkiinto täytyisi pitää yllä. Lukijan tulee myös löytää oikea asiakohta helposti. (Kauppinen ym. 2012, 134.) Kun tekovaiheessa mietitään, mitä lukijakunta tietää aiheesta, saadaan selville, miten tarkkaa tietoa ja etenemisvaiheita oppaaseen laitetaan. Tekijälle jokin tieto voi olla täysin selvä ja se jätetään oppaasta pois, mutta lukijalle ei, jolloin lukija turhautuu olennaisen tiedon puuttumisen vuoksi. Ylimääräinen, turha tieto, jätetään pois, sillä se vain sekoittaa lukijaa. Olisikin hyvä antaa koeryhmän lukea opas, että nähdään, onko kaikki tarvittava mukana selkeässä muodossa. (s. 296.)

2.3 Menetelmät ja työtavat

Tuurinkoski (2015, 6, 41) teki vuoden 2015 alussa MTK-Etelä-Pohjanmaalle selvityksen Etelä-Pohjanmaan julkisen sektorin elintarvikehankintoihin liittyvistä käytännöistä. Selvityksessä haastateltiin joka kunnasta elintarvikehankinnoista vastaava henkilö, joka useimmiten oli ruokapalvelupäällikkö. Haastattelun yksi kysymys koski valtioneuvoston Kestävät valinnat -periaatepäättöstä. Eli tunnetaanko kunnissa kyseinen periaatepäättös ja noudatetaanko sitä. Selvityksen mukaan vastaajat eivät tunteneet periaatepäättöstä eikä se myöskään toteutunut kunnissa. Sesonginmukaisuus toteutuu, mutta kasvisruoan ja luomun käyttö on erittäin vähäistä.

Ravintokeskus oli yksi elintarvikehankintojen käytäntöjä koskevan kyselyn vastaajista, eikä siellä tunnettu periaatepäättöstä. Kun tieto periaatepäättöksestä saavutti Ravintokeskuksen, todettiin, että sitä tulee noudattaa paremmin. Kun Ravintokeskuksessa aletaan käyttää enemmän luomua, sen tarjonta lisääntyy tällöin koko hankintarenkaan tuotelistalla. Koska luomun käyttöä suositellaan lisäävän, Ravintokeskus sopi Tuurinkosken kanssa, että tehdään selvitys luomun käytöstä ja Portaat luomuun -ohjelmasta. Selvitys tulee koko hankintarenkaan käyttöön ja sen tarkoitus on antaa lukijalleen hyvät tiedot luomusta, jolloin kynnys luomutuotteiden lisäämisestä, tai Portaat luomuun -ohjelmaan liittymisestä, olisi mahdollisimman matala. Tässä opinnäytetyössä kerrotaan kestävästä kehityksestä, luomusta sekä siitä, mitä hallinto on linjannut niiden suhteen. Myös Portaat luomuun -ohjelma esitellään. Mukana on laskelmia luomutuotteiden käytön kustannuksista. Laskelmat on tehty hankintarenkaan sopimustuottajien vuoden 2015 hintoja käyttäen. Liitteisiin lisättiin lista eteläpohjalaisista yrityksistä, jotka tarjoavat lähiluomutuotteita ammattikeittiöille Etelä-Pohjanmaalla. Näin pyritään parantamaan lähiluomutuotteiden tunnettuutta.

Hankintarenkaan sopimustuotteet eivät pääsääntöisesti ole luomua, joten luomutuotteiden hinnoista ei ole tietoa. Hankintarenkaan sopimustuotteiden, eli tavanomaisten tuotteiden ja luomutuotteiden hintojen vertailua varten tuotteet valikoitiin kahdella tavalla. Mukaan valittiin yleisimmin Suomessa ammattikeittiöillä käytössä olevia ja helposti saatavilla olevia luomutuotteita. Lisäksi Ravintokeskuksen ravitsemispäällikkö valitsi tuotteita luomutuoteryhmittelystä, joka oli tehty Portaat luomuun -sivuston luomutuotevalikoiman avulla. Lopputuloksena oli 48 luomutuotetta hintoineen. Tuotteet ja hinnat etsittiin hankintarenkaan tämänhetkisiltä sopimustarjoajilta,

joita ovat muun muassa Kespro, Valio ja Fazer. Koska hankintarenkaassa on sekä isoja että pieniä keittiöitä, mukaan otettiin iso ja pieni pakkausvaihtoehto aina kun sellainen oli tarjolla. Tuotteista tehtiin taulukko, johon laitettiin sopimushinnat, luomuhinnat ja näiden hintojen erotukset. Hinnat merkittiin kilo- tai litrahintoina. Kulutusmäärät laskettiin 10, 20, 50 ja 100 kilolle tai litralle tuotteesta riippuen. Tämän jälkeen tehtiin porrastuotelaskelmat eri käyttömäärille käyttäen tuotteiden erotushintoja. Laskelmissa huomioitiin erikseen pienet ja suuret pakkaukset. Laskelmissa ei oteta kantaa siihen, siirrytäänkö luomutuotteiden käyttöön vain korvaten tavallinen tuote luomulla vai tehdäänkö suurempi muutos, jolloin muokataan ruokalistaa ja kiinnitetään huomiota tuotteiden ravitsemuksellisiin tekijöihin.

3 KESTÄVÄ KEHITYS

3.1 Kestävät valinnat

Vuonna 2009 säädettiin valtioneuvoston periaatepäätös, joka tunnetaan Kestävät valinnat -periaatepäätöksenä. Sen mukaan valtiohallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa täytyi vuoteen 2010 mennessä tarjota vähintään kerran viikossa kasvis-, luomu- tai sesonginmukaista ruokaa. Vuoteen 2015 mennessä näitä ruokia tuli olla tarjolla vähintään kaksi kertaa viikossa. Muille julkisille keittiöille periaatepäätös oli suositus. Vuonna 2012 julkaistun raportin mukaan luomu-, kasvis- ja sesonginmukaisen ruoan lisäämiseen tarvittavat tukitoimet, kuten koulutus ja tiedotus eivät olleet tarvittavalla tasolla, koska niihin ei ollut varattu talousarviossa rahaa. Tästä syystä kestävien valintojen toteutuminen keittiöissä ei lisääntynyt tarpeeksi tai tarpeeksi nopeasti. (Lisää luomua! 2013, 18.) Vuonna 2013 julkaistiin asiaa koskien uusi periaatepäätös ja alla on siitä lainaus liittyen keittiöihin.

Keittiöissä ja ruokapalveluissa on hankittava ravitsemussuositusten mukaista sekä luonnonmukaisesti tuotettuja, kasvispainotteisia tai sesonginmukaisia elintarvikkeita. Julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta 10 prosenttia on luomua vuoteen 2015 mennessä ja 20 prosenttia vuoteen 2020 mennessä. Julkisissa ruokapalveluissa on pyrittävä järjestelmällisesti ruokahävikin vähentämiseen ja energiatehokkuuden parantamiseen. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013.)

Valtioneuvoston periaatepäätös on suositus julkisille hankintayksiköille ja määräys valtion hankintayksiköille. Sitä tulisi kuitenkin noudattaa kaikissa hankinnoissa. Sesonginmukaisuuteen, luomuun, ravitsemussuositusten mukaisuuteen ja kasvispainotteiseen ruokaan kehoitetaan panostamaan. Luomun osalta annetaan tarkempia suosituksia, eli vuonna 2015 julkisilla keittiöillä tulisi olla luomua käytössä 10 % ja 20 % vuonna 2020. Myös energiatehokkuuteen ja ruokahävikin määrään kehoitetaan kiinnittämään huomiota. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013.)

Kestävät valinnat -periaatepäätöksessä linjataan, että valtion hankintayksiköiden tulee hyödyntää kestäviä hankintoja tehdessään kestävien hankintojen neuvontapalvelun tietopankkia, Motivan hankintapalvelua. (Valtioneuvoston periaatepäätös

2013.) Myös julkiset hankintayksiköt voivat käyttää kyseistä palvelua. Motivan hankintapalvelussa annetaan ohjeet, miten kestäviin julkisiin ruokapalveluhankintoihin määritellään ympäristökriteerit. Motivan oppaassa käsitellään sesonki-, luomu-, lähi- ja kasvisruoka sekä jäljitettävyyys ja muuntogeeniset elintarvikkeet. Lisäksi mukana on linkkejä, joista löytyy lisää tietoa aihe ryhmien mukaan. (Ohje ympäristökriteereistä julkisissa hankinnoissa 2015.)

Periaatepäätös vaatii toteutuakseen organisaation johdon sitoutumista siihen. Suomessa ihmisten syömistä aterioista joka kolmannen valmistaa julkinen keittiö. Tästä seuraa, että julkisilla keittiöillä on suuri vastuu tarjoamansa ruoan ympäristövaikutuksista ja terveellisyydestä. Luomun tuotanto kuluttaa vähemmän energiaa, se ei heikennä luonnon monimuotoisuutta ja on tutkimusten mukaan terveellisempää. Myös kasvisruoan vaikutukset ympäristöön ja terveyteen ovat positiiviset. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2013.) Luvuissa 4 ja 5 kerrotaan enemmän luomusta.

3.2 Kestävän kehityksen kokonaisuudet

Kestävä kehitys on maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa jatkuvaa ja ohjattua yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Tämä tarkoittaa myös, että ympäristö, ihminen ja talous otetaan tasavertaisesti huomioon päätöksenteossa ja toiminnassa. (Mitä on kestävä kehitys 2013.)

Kestävä kehitys jaetaan kolmeen kokonaisuuteen, jotka ovat ekologinen kestävyys, taloudellinen kestävyys sekä sosiaalinen ja kulttuurinen kestävyys. **Ekologisessa kestävydessä** noudatetaan varovaisuusperiaatetta, joka tarkoittaa, että vaikka tieteellinen näyttö ei ole vielä kattavaa, se ei oikeuta tekoihin, jotka ovat ympäristölle vahingollisia. Riskit, kustannukset ja haitat tulee arvioida, ennen kuin ryhdytään töihin. Lisäksi haitat pyritään estämään alusta asti ja jos on mahdollista, haittojen aiheuttamat kulut peritään niiden aiheuttajilta. **Taloudellinen kestävyys** tarkoittaa tasapainoista kasvua, joka ei perustu varantojen hävittämiseen tai velkaantumiseen pitkällä aikavälillä. Pitkällä tähtäimellä taloudellisen kestävyden periaatteiden noudattaminen lisää ja pitää yllä kansallista hyvinvointia. Sosiaalinen ja taloudellinen kestävyys tukevat toisiaan. **Sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyden** tarkoitus on

varmistaa, että hyvinvoinnin edellytykset siirtyvät sukupolvelta toiselle. Sosiaalisen kestävyiden maailmanlaajuisia haasteita ovat ruokahuolto, väestönkasvu, sukupuolten välinen tasa-arvo, köyhyys ja terveydenhuolto. Nämä haasteet vaikuttavat myös ekologiseen ja taloudelliseen kestävyteen ja niiden ratkaiseminen on sekä kansallinen että kansainvälinen asia. (Mitä on kestävä kehitys 2013.)

3.3 Kestävät ruokavalinnat

Vuoteen 2020 mennessä julkisen sektorin johtaminen tulisi Valtioneuvoston mukaan olla sellaista, että se voi toimia älykkäänä toimijana ja johtajana muun muassa kestävä ruokaketjun, eli ruoan matkan pellolta pöytään, suhteen. Julkisen sektorin tulisi muuttaa toimintatapojaan ja pienentää merkittävästi hiilijalanjälkeään tähdäten kestäväan kulutukseen ja toimia esimerkkinä muille. (Valtioneuvoston periaatepäätös kestävästä kulutuksesta 2013, 2.) Työpaikoilla tulisi lisätä työntekijöiden tietämystä energiatehokkuudesta ja vihreästä taloudesta, sillä muuten oikeita muutoksia ei saada aikaan (s. 3).

Kulutuksen aiheuttamista ympäristövaikutuksista kolmasosa syntyy ruokailusta. Tästä syystä ammattikeittiöillä on suuri vastuu kestävästä kehityksestä, sillä heidän tekemänsä raaka-ainevalinnat vaikuttavat koko elintarvikeketjuun. (Ruokapalvelut 2015.) EU:n alueella 70 – 80 % ympäristövaikutuksista syntyvät kuljetuksista, asumisesta ja ruoasta (Branza 2013). Luomutuotteiden ilmastovaikutuksia on tällä hetkellä vaikea määrittää, sillä nykyiset päästömallit, joiden avulla arvioidaan tavallisen ruoan aiheuttamia päästöjä, eivät sovellu luomutuotteiden arviointiin (Luke Luonnonvarakeskus 2014). Uusien kestäviin hankintoihin soveltuvien tuotteiden lisääntyminen ei toteudu nopeasti ja se edellyttää yhteistyötä keittiön ja tarjoajien välillä. Vastuu tästä kuuluu kaikille osapuolille. Helpoin tapa aloittaa kestävien tuotteiden käytön lisääminen keittiöillä on valita valmiiksi ympäristömerkin omaavia tuotteita. (Kestävät hankinnat, [viitattu 4.5.2015].) Kaikkein paras tapa lisätä kasvisten käyttöä on huomioida kotimaiset sesongit (Fogelholm ym. 2014, 42).

Kestäviä kasvisruokavalintoja ovat esimerkiksi kotimaiset herneet ja pavut, kuten härkäpapu, luomutuotteet, sesonkituotteet sekä hyvin säilytystä kestävät juurekset. Kestäviä lisäkevalintoja ovat esimerkiksi peruna ja vilja, jotka ovat joko luomua tai

lähellä tuotettuja sekä täysjyvätuotteet. Riisiä olisi hyvä käyttää harvemmin ja korvata sitä esimerkiksi ohralla. Kotimaisiin viljoihin ja perunaan verrattuna riisin ilmastovaikutukset ovat kolminkertaiset. (Ympäristövastuullinen lautasmalli, [viitattu 4.5.2015].)

Kestäviä kalavalintoja ovat esimerkiksi kotimaiset järvikalat ja MSC-merkityt tuontikalat. MSC-merkki tarkoittaa, että kala on kalastettu kestävillä menetelmillä luontoa säästäen. Kotimaisen kalan käyttöä olisi hyvä kuitenkin lisätä ulkomaisen kalan kustannuksella, sillä ulkomaista kalastusta ei voi lisätä kestävästi. (Ympäristövastuullinen lautasmalli, [viitattu 4.5.2015].) Kotimaisten järvikalojen kalastaminen vähentää rehevöitymistä, sillä kalojen mukana vedestä lähtee ylimääräisiä ravinteita. Kalojen kasvattaminen avovedessä rehevöittää vesistöjä, joten kaikkein paras kalavalinta on kotimainen järvikala. (Fogelholm ym. 2014, 42.)

Kestäviä lihalavalintoja ovat esimerkiksi siipikarja ja sika, jotka on ruokittu kotimaisella rehulla, luomuliha ja laitumella eläneet eläimet. Myös vähemmän arvokkaiden ruhonosien käyttö ruoanlaitossa on suositeltavaa. (Ympäristövastuullinen lautasmalli, [viitattu 4.5.2015].) Naudanlihantuotanto, sellaisena, kuin se nyt on, aiheuttaa eniten ympäristökuormitusta lihatuotannossamme. Maidontuotanto on kuitenkin riippuvaista naudoista, eikä maidon korvaaminen kaura- ja soijatuotteilla suurelta osin olisi ideaali ratkaisu. (Fogelholm ym. 2014, 42.) Proteiininlähteenä olisi hyvä käyttää enemmän papuja, herneitä ja linssejä sekä myös kananmunia. (Ympäristövastuullinen lautasmalli, [viitattu 4.5.2015].) Soijan sijasta kannattaa suosia kotimaisia palkokasveja, sillä ne ovat kestävämpi valinta. Palkokasvit ovat myös siksi hyviä, että ne pystyvät itse sitomaan typpeä, jolloin maahan ei tarvitse laittaa niin paljon teollista typpeä. (Fogelholm ym. 2014, 42.) Dagevos ja Woordouw (2013) huomauttavat, että tehokkaampi tapa vähentää lihan syöntiä olisi pitää ruokavaliossa lihattomia päiviä. Tällä tavalla kuluttajat, jotka haluavat syödä lihaa, vähentäisivät lihan syöntiään, sillä suurin osa ihmisistä ei halua jättää lihaa kokonaan pois ruokavaliosta.

Ruoassa täytyy ottaa huomioon myös kestävä kehityksen näkökulma, sillä pelkkä ruoan terveellisyys ei enää yksin riitä. Nykyään kestävä kehitys huomioidaan myös ravitsemussuosituksissa. Ruoka-aineita valittaessa tulisi ottaa huomioon, että ruoka tuotetaan ja jalostetaan mahdollisimman kestävästi ja lopputuotteen hävikki sekä

pilaantumisriski olisivat mahdollisimman alhaisella tasolla. (Fogelholm ym. 2014, 40.) Kulttuuriset tekijät ja eläinten hyvinvointi tulee myös ottaa huomioon, sillä nekin kuuluvat osaltaan kestävään kehitykseen. Kulttuurinen tekijä on esimerkiksi paikallinen ruoka, eli niin sanottu lähiruoka. Se tuotetaan ja käytetään samalla alueella, jolloin alueen kulttuuritekijät voidaan ottaa huomioon ja tuotto jää alueen hyödyksi. Vakavia ongelmia voi syntyä, kun tuotetta ei valmisteta alusta loppuun samassa maassa, vaan eri valmistusvaiheita tehdään eri maissa ja mahdollisesti jopa eri maanosissa. Tällöin ruoka voi sisältää vakavia turvallisuusriskejä, jotka pahimmassa tapauksessa selviävät vasta kun tuote on jo laajalti käytössä. (s. 42 - 43.) Tuotantoeläinten hyvinvointi on myös tärkeää ja varsinkin Suomessa sitä valvotaan tarkasti (Tornberg ym. 2013, 9). Esimerkiksi vuonna 2012 EU:ssa kiellettiin häkkanalat, jolloin kanojen elinolosuhteet paranivat merkittävästi. Kuitenkaan kaikki maat eivät kieltoa noudata. (Kananmunista valtaosa tulee virikehäkkikanaloista, [viitattu 8.5.2015].) Tästä syystä kestävää kehitystä tukevat sellaiset ruokaostokset, joissa ruokaketju tunnetaan ja tiedetään, että annettuja säännöksiä noudatetaan (Tornberg ym. 2013, 9).

3.4 Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus

Suomen kestävä kehityksen visio vuoteen 2050 (Suomi, jonka haluamme 2013, 1).

- Jokainen ihminen on arvokas yhteiskunnan jäsen.
- Kestävälle toiminnalle on luotu ja luodaan edellytykset ja perusta.
- Luonnonvaroja käytetään kestävällä tavalla.
- Suomi tarjoaa kestäviä ja käytännöllisiä ratkaisuja maailman ongelmiin.

Kestävä kehitys on asia jota ei voi vältellä, jos halutaan, että luonnonvaroja riittää tulevillekin sukupolville. Tästä syystä eri tahojen, eli hallinnon, yritysten, järjestöjen, kansalaisten ja tutkijoiden on tehtävä paljon laajempaa ja tiiviimpää yhteistyötä, kuin tähän asti on tehty. Kestävän kehityksen toteutuminen vaatii muun muassa yhteistä tahtoa, arvojen ja asenteiden muuttamista, vastuunottajia ja edelläkävijöitä. (Suomi, jonka haluamme 2013, 1.) Tavoitteena on myös mahdollistaa ruokailussa valinnat, jotka säästävät luontoa, ja lisätä luonnon monimuotoisuuden arvostamista. Siihen

päästään vain huomioimalla luonnon monimuotoisuuden säilyminen kaikessa toiminnassa ja päätöksenteossa. (s. 3 – 4.) Päätöksenteossa tulee huomioida päätöksen kauaskantoiset vaikutukset, eikä keskityä vain lyhyen tähtäimen seurauksiin. Myös olemassa olevaa tietoa tulisi hyödyntää enemmän, olla aloitteellinen ja tehdä yhteistyötä. (s. 5.)

Yhteiskunnallisten toimijoiden, kuten yritysten, on mahdollista tehdä toimenpidesitoutumus, johon kirjataan ne toimenpiteet, joilla parannetaan kestävän kehityksen tilaa omalta osalta. Siinä sovitaan yhdessä tavoitteet, jotka pyritään toteuttamaan 5 – 10 vuoden aikana. Muutokset voivat olla innovatiivisia kokeiluja, konkreettisia toimenpiteitä tai toimintatapojen muutoksia. (Suomi, jonka haluamme 2013, 6.) Sitoumuksella on hyvä olla teema ja se voi liittyä uuden toiminnan kehittämiseen tai jo olemassa olevan kehittämisasian loppuun saattamiseen. Sitoumukseen täytyy kuitenkin sisältyä täysin uuttakin asiaa, että sillä olisi oikeasti vaikutusta. Ohjeet Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumukseen löytyy ympäristöministeriön sivuilta. (Kestävän kehityksen sitoumustietokanta 2014.)

4 LUONNONMUKAINEN TUOTANTO

4.1 Luonnonmukaisesti tuotettu eli luomu

Euroopan unionin neuvosto määrittelee luonnonmukaisen tuotannon eli luomun. Luonnonmukaisesti tuotettu tuotetaan luonnollisista aineksista luonnollisin menetelmin. (A 28.6.2007/834, 4.) Luomutuotanto on kokonaisvaltainen tuotantojärjestelmä, jossa yhdistyvät pitkälle kehittynyt biologinen monimuotoisuus, parhaat käytännöt ympäristön kannalta, tiukkojen standardien soveltaminen eläinten hyvinvointia koskien ja luonnonvarojen säästäminen. (s. 1.)

Muuntogeeniset organismit tai niistä tuotetut tuotteet eivät kuulu luomutuotteisiin tai niiden valmistamiseen. Luomutuotteiden valmistuksessa tulee käyttää sellaisia menetelmiä, että luonnonmukaisuus ja siihen liittyvät ominaisuudet säilyvät tuotteessa koko tuotantoketjun läpi. Jalostetuissa elintarvikkeissa saa käyttää luomumainintaa vain, jos kaikki tai lähes kaikki ainesosat, jotka ovat maataloustuotteita, ovat luonnonmukaisesti tuotettuja. Luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden, joissa on maatalousperäisiä ainesosia vähintään 95 %, täytyy käyttää EU:n alueella yhteistä tunnusta, Eurolehti-tunnusta. Sitä käytettäessä täytyy myös ilmetä, missä maassa tuotteessa käytetyt maatalousperäiset raaka-aineet on tuotettu. (A 28.6.2007/834, 2 – 3.) Luonnonmukaista tuotantoa Suomessa valvoo Elintarviketurvallisuusvirasto Evira (Valvonta 2012). Tilatarkastukset tekee Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksen eli ELY:n tarkastajat (Maatilojen tuotannonohjaus, viljelijätuet ja valvonta 2013). Luomumerkeistä kerrotaan alaluvussa 4.2.

Luomutuotannossa ei saa käyttää synteettisiä kasvinsuojeluaineita ja elintarvikelisiä aineiden valikoima on rajattu. Luomu on määritelty tarkasti EU-lainsäädännössä ja luomutuotanto on erittäin säädeltyä. Luomutuotantoa ja -tuotantolaitoksia valvotaan, josta kertoo Eurolehti-merkki. Kuluttajien luomutuotteiden kysyntä on lisääntynyt ja lisääntyy. Suomessa vähittäiskaupan luomuvalikoiman tuotteista 40 % on ulkomaista, kuluttajat haluaisivat kuitenkin tarjolle lisää kotimaisia luomutuotteita. Luomun kysynnän lisääntyminen vaikuttaisi positiivisesti kotimaisiin luomutoimijoihin, sillä kun kysyntä lisääntyy, se avaa markkinat myös kotimaisille ruoka-alan toi-

mijoille ja viljelijöille. (Lisää luomua! 2013, 7.) Suomessa kuluttajan kannalta oikeastaan ainut luomuun liittyvä ongelma on hinta. Luomutuotteen suurempi hinta syntyy esimerkiksi siitä, että torjunta-aineita ja synteettisiä lannoitteita ei käytetä, jolloin sato on pienempi ja rikkakasvien torjuntaa täytyy tehdä myös käsin. Lisäksi luomueläimet tarvitsevat enemmän tilaa, joten rakennuskustannukset ovat suuremmat ja myös luomurehu on kalliimpaa. (Ruokaa luomun periaatteella, [viitattu 26.5.2015].)

Kasvisten ravintosisällöt vaihtelevat Crinnionin (2010, 4) mukaan vuodesta toiseen, sillä vuodet ovat erilaisia. Jotkut tutkimukset osoittavat, että luomutuotteissa on merkittävästi enemmän vitamiineja ja hivenaineita, esimerkiksi C-vitamiinia, rautaa ja magnesiumia, verrattaessa niitä samanlaisiin tavallisiin tuotteisiin. Luomutuotteissa on myös merkittävästi vähemmän jäämiä torjunta-aineista. Kasvinsuojeluaineet voivat kulkeutua tuhansia kilometrejä ilmassa, joten luomutuotanto vähentää myös tämän muualta tulevan aineen jäämiä (s. 6). Luomutuotteiden ravitsemuksellisuutta koskevat tutkimusten tulokset ovat olleet ristiriitaisia, eikä ole pystytty osoittamaan luomu- ja tavanomaisten tuotteiden välillä eroja. Vuonna 2014 julkaistussa kansainvälisessä ja uusia tutkimusmenetelmiä käyttävässä tutkimuksessa selvisi, että luomu- ja tavanomaisilla tuotteilla on koostumuksellisia eroja. Luomutuotteissa on enemmän esimerkiksi antioksidantteja. Antioksidanttien arvellaan ehkäisevän muun muassa syöpää sekä sydän- ja verisuonitauteja. Myös tässä tutkimuksessa luomutuotteiden todettiin sisältävän vähemmän jätteitä kasvinsuojeluaineista ja raskasmetalleista. (Baranski ym. 2014, 794.) Lisää tutkimusta tarvitaan muun muassa siitä, onko luomutuotteilla allergiaoireita vähentävä vaikutus. (s. 808.)

4.2 Luomumerkit

Arolaakso (15.1.2015) huomauttaa, että ammattikeittiöille ei ole virallista luomumerkkiä, joka kertoisi, että keittiöllä käytetään luomu-tuotteita. Asiakkaille voidaan kertoa luomun käytöstä esimerkiksi paikan omalla luomumerkillä tai Portaat luomuun -logolla. Keittiöt eivät saa käyttää Eurolehti-tunnusta, sillä se kertoo tuotteen tuotannon kuulumisesta luomuvalvonnan piiriin.

Eurolehti-tunnus on EU:n luomutunnus, jonka käyttö on pakollista valmiiksi pakatuissa, EU:ssa tuotetuissa luomuelintarvikkeissa. Merkin käyttö on valinnaista muissa luomutuotteissa tai EU:n ulkopuolelta tulevissa luomutuotteissa. Eurolehti-tunnusta saavat käyttää ne toimijat, jotka kuuluvat luomuvälvön piiriin, sekä noudattavat merkin käytöstä annettuja ohjeita ja säännöksiä. Eurolehden yhteydessä tulee näkyä tieto, missä tuotteen ainesosat, jotka ovat peräisin maataloudesta, on tuotettu, sekä valvojan viranomaisen tunnusnumero. (Euroopan Unionin luomutunnus 2012.) Esimerkiksi Eviran tunnusnumero on FI-EKO-201. Eli FI-EKO-alku on Suomessa aina sama, numerosarja vaihtelee valvojan viranomaisen mukaan. (Luomutuotteen tunnistaa Eurolehdessä 2011.)

Eurolehti-merkkiä ei saa käyttää tuotteissa, jotka on saatu luonnonvaraisesta kalastuksesta tai metsästyksestä, tai jos tuotteen maatalousperäisten ainesosien luomusta on vähemmän kuin 95 %, eläinten ruoissa, kosmetiikassa, eikä tekstiileissä. (Euroopan Unionin luomutunnus 2012.)

Aurinkomerkin omistaa maa- ja metsätalousministeriö ja se merkitsee, että tuote on suomalaisen valvontaviranomaisen valvonnassa. Luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään kuuluva toimija, joka tuo maahan, pakkaa, tuottaa, valmistaa tai valmistuttaa luomutuotteita, voi hakea Aurinkomerkkiä. Merkki kertookin suomalaisesta viranomaisvalvonnasta, eikä se ole kotimaisuuden tae. Aurinkomerkki ei myöskään korvaa Eurolehti-merkkiä. (Aurinkomerkki 2015.)

Leppäkerttumerkki on Luomuliiton oma merkki, jonka se myöntää ja valvoo. (Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 2009, 25). Merkin voi saada vain suomalainen luomutuote. Merkinäissä voi näkyä tuotteen alkuperä vielä tarkemmin, eli esimerkiksi Etelä-Pohjanmaa tai Keski-Suomi. Tuote, jossa on Leppäkerttu-merkki, täytyy täyttää ehdot EU:n luomuasetuksesta. (Luomu.fi, [viitattu 27.4.2015].)

Demeter-merkki on kansainvälisen Demeter-liiton merkki, jota hallinnoi Suomessa Biodynaaminen yhdistys. ”Biodynaamisessa viljelyssä korostetaan monimuotoisen, ekologisen tilakokonaisuuden luomista, viljelijän ja kuluttajan vastuuta luonnosta ja kotieläimistä, keskinäistä yhteistyötä koko ketjussa pellolta pöytään ja korkealaatuisen ravinnon merkitystä ihmisen elämänlaadulle.” (Demeter-ehdot, [viitattu

27.4.2015].) Tuotannossa täytyy noudattaa Demeter-liiton tuotantoehtoja sekä EU:n luomuasetausta (Luomu.fi, [viitattu 27.4.2015]).

Krav-merkki on ruotsalainen luomun valvontamerkki. Tuotteet noudattavat EU:n luomuasetauksen ehtoja. Lisäksi tuotteet noudattavat osin tiukempia, Krav:n omia ehtoja. (Luomu.fi, [viitattu 27.4.2015]).

4.3 Luomuruokaketju Suomessa

Suomessa noudatetaan luonnonmukaista tuotantoa noin 10 %:lla viljelyalasta ja luomutiloja on noin 4000. Luomueläimiä on noin 700 tilalla. Suomessa on noin 700 yritystä, jotka valmistavat luomuelintarvikkeita. (Luomu pähkinänkuoressa 2015.) Määrä kasvaa jatkuvasti ja varsinkin myllytuotteiden jalostajia on paljon (Lisää luomua! 2013, 10). Tällä hetkellä luomun markkinoinnin ja jalostuksen kasvua hidastavat pitkät etäisyydet ja pienet markkinat (s. 11). Ongelmana on, että luomun tuottajia on, mutta moni heistä ei saa tuotteitaan myydyksi yritykselle, joka jalostaa luomutuotteita. Siksi Suomessa myydään paljon luomuksi kelpaavaa raaka-ainetta tavallisina tuotteina. (s. 9.) Kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa, sillä jalostajat eivät saa tarpeeksi raaka-ainetta ja tuottajat eivät löydä sopivia myyntikanavia. Ongelma on myös pienten yritysten puutteet elintarvikelainsäädännön tuntemisessa, eikä hankintalainsäädäntöäkään tunneta hyvin. Jälkimmäiseen syylistyvät tosin myös ammattikeittiöt. (s. 11.)

Noin 27 % ammattikeittiöistä käyttää luomua viikoittain Suomessa. Päivittäin luomua käyttää 11 % ammattikeittiöistä ja noin 73 % käyttää luomua muutaman kerran vuodessa. Niiden ammattikeittiöiden määrät, jotka eivät käytä luomua lainkaan, on vähentynyt. (Luomu ammattikeittiöissä, [viitattu 29.5.2015]). Ammattikeittiöiden voi olla vaikea saada luomutuotteita tarpeeksi suuria määriä ja pakkauskoot eivät ole vielä välttämättä sopivia. Tuotteiden matala jalostusaste ja ravitsemussuositusten mukaisten tuotteiden löytämisen vaikeus hidastavat luomun käyttöä. Nämä ongelmat ovat tiedossa ja ne korjaantuvat, kun kotimaiset luomumarkkinat kasvavat. (Lisää luomua! 2013, 11.) Yleisimmät luomutuotteet ammattikeittiöissä ovat viljatuotteet, kuten hiutaleet, jauhot ja leipä. Muita suosittuja luomutuotteita ovat piimä,

maito, kananmunat ja tee. (Käytetyimmät tuotteet 2015.) Helpoiten saatavia luomutuotteita tällä hetkellä Suomessa ovat nestemäiset maitotuotteet, kananmunat, mysli, jauhot, hiutaleet, peruna, porkkana, kahvi, tee, lastenruoka sekä kaura- ja soijamaito. Kohtalainen valikoima on esimerkiksi leivillä, jogurtilla, kurkulla ja mausteilla. Suppea valikoima on esimerkiksi jäätelöllä, viilillä ja marjapakasteilla. (Luomuvaiikoimassa on aukkoja, [viitattu 29.5.2015].) Ammattikeittiöt, jotka käyttävät paljon luomua, hankkivat tuotteensa monelta eri taholta, sillä tukkujen tarjoama luomuvaiikoima voi paikoitellen olla hyvinkin suppea. Apua luomutuotteiden hankintamenettelyihin saa ottamalla yhteyttä EkoCentriaan, joka hallinnoi Portaas luomuun -ohjelmaa, tai Portaas luomuun -sivustolta. (Luomutuotteiden hankinta, [viitattu 29.5.2015]).

4.4 Luomu ja kestävä kehitys Pohjoismaissa

Pohjoismaisen ministerineuvosto on hallitusten välinen virallinen yhteistyöelin ja Pohjoismaat tekevät yhteistyötä myös kestäväen kehityksen hyväksi. Virallinen ympäristömerkki Pohjoismaissa on Joutsenmerkki, jonka käyttö on vapaaehtoista. Se kertoo, että merkin käyttäjä ottaa huomioon tuotteen tai palvelun ympäristövaikutukset koko elinkaaren ajalta. (Hill Mikkelsen & Reijonen, [viitattu 22.5.2015].) Tanska on Pohjoismaista valveutunein luomun käytön suhteen, myös Ruotsissa luomun käyttöön on panostettu. Norjassa ja Suomessa luomumarkkinat eivät ole saavuttaneet vielä kahta prosenttia. (Ekoweb Sverige 2014.)

Suomessa luomun markkinaosuus vuonna 2014 oli 1,7 % (Luomu Suomessa 2014 2015). Kotitalouksissa suosituimpia luomutuotteita ovat maito, hedelmät, vihannekset, kananmunat, lastenruoat ja hiutaleet (Luomun myynti lisääntyi viime vuonna 2015). Joka kymmenes ostaa luomua useita kertoja viikossa ja neljännes ostaa luomua vähintään kerran viikossa. Noin puolet suomalaisista ostaa luomua vain satunnaisesti tai ei lainkaan. Useimmiten luomutuotteet ostetaan päivittäistavarakaupasta. Suomen tärkein luomuvientituote on kaurasta tehdyt välipalat ja hiutaleet, joista menee vientiin 80 – 90 %. Myös muun muassa luomuperunajauho ja -leipä ovat suosittuja vientituotteita. Tärkeimmät vientimaat ovat Ruotsin lisäksi Tanska, Ranska ja Saksa. (Luomu Suomessa 2014 2015.)

Tanskassa Kööpenhaminassa luomuruoan käyttö julkisissa keittiöissä on lisääntynyt vuodesta 2000 lähtien. Kööpenhaminaan perustettiin vuonna 2007 organisaatio, The Copenhagen House of Food, jonka tehtävä on lisätä ruoan arvostusta ja kestävä kehitystä sekä luomuelintarvikkeiden käyttöä. Vuoden 2011 lopulla luomun käyttö kaupungin julkisissa keittiöissä oli 75 % ja 90 % on tavoitteena vuoden 2015 loppuun mennessä. (Organic conversion, [viitattu 22.5.2015].) Kööpenhaminassa kuluttajien osuus luomutuotteiden ostoista on 17 %, mikä tekee kaupungista luomunkäytön edelläkävijän (Ryegård & Ryegård 2015, 22). Koko Tanskan luomun kulutus vuonna 2014 oli 8,7 % ja sen arvioidaan vuonna 2015 olevan 9,6 % (s. 21).

Norjan oma luomumerkki on Økologisk, eli Ø-merkki. Myös EU:n Eurolehti-merkkiä käytetään. (Kort om økologisk mat, [viitattu 22.5.2015].) Suosituimmat luomutuotteet ovat maitotuotteet, peruna, vihannekset ja kananmuna (Altena, [viitattu 25.5.2015]). Vittersonin ja Tangelandin (2015) mukaan Norjassa tehty tutkimus paljasti, että pelkkä tiedottaminen ja pakkausmerkintöjen parantaminen eivät lisää luomu- ja kestävän kehityksen tuotteiden suosiota kuluttajien keskuudessa. Päinvastoin, kuluttajat alkoivat suhtautua kyseisiin tuotteisiin negatiivisemmin, eikä niiden käyttö lisääntynyt kuin vähän. Selvisi, että jos halutaan lisätä kestävän kehityksen tuotteiden menekkiä, sitä ei voi laittaa tavallisten kuluttajien tehtäväksi, vaan mukana täytyy olla muitakin tahoja.

Ruotsissa luomun käyttöprosentti oli 5,6 % vuonna 2014. Vähittäiskauppojen myydyimmät luomutuotteet ovat maito, juusto, kananmuna ja vihannekset. (Ryegård & Ryegård 2015, 4, 9.) Cejie (2015) kertoo, että Ruotsissa kuluttajat ovat siirtyneet sanoista tekoihin luomun käytön suhteen. Yhä useampi, joka sanoo haluavansa käyttää luomua, myös ostaa sitä. Kaupoissa luomutuotteet ovat ajoittain loppuneet kesken ja kauppaketjuissa luomutarjonta on lisääntynyt.

Islannista ei ole saatavilla tarkkoja tietoja luomun käytöstä, luomutuotannosta tai maahantuonnista. Luomun käyttö on kuitenkin lisääntynyt. Maalla ei ole omaa, virallista luomu-logoa. (Gunnarsson, [viitattu 25.5.2015].)

4.5 Luomutuotanto

Käyttämällä luomutuotteita myös oma hiilijalanjälki pienenee, sillä luomutuotannossa pyritään vastuulliseen energian ja luonnonvarojen käyttöön. Luomutuotanto pyrkii kunnioittamaan ympäristöä ja luonnon kiertokulkua. Myös luonnon monimuotoisuutta arvostetaan ja mahdollisuuksien mukaan sitä pyritään lisäämään. Luomutuotannossa maan vedenpidätyskyky paranee paremman rakenteen ansiosta, jolloin tulvat ja kastelun tarve vähenevät. Maan viljavuuden säilyttäminen ja luonnolliset tuholaisten torjuntakeinot ovat keskeisessä osassa. Synteettisiä torjunta-aineita ja kemiallisia lannoitteita pyritään välttämään. Näiden aineiden tuotanto vaatii paljon energiaa. (Luomu: hyvää sinulle, hyvää luonnolle, [viitattu 8.5.2015].) Lairon (2010) huomauttaa, että Ranskan elintarviketurvallisuusviraston mukaan 94 – 100 % tutkituista luomutuotteista eivät sisältäneet jäämiä torjunta-aineista.

Luomuviljelyssä käytetään viljelykiertoa, lantaa, typensitojakasveja, kuten apilaa, sekä viherlannoituskasvustoa. Viljelykiertoa käytetään, että maa saa vaihtelua, sillä eri kasvit käyttävät eri tavoilla ravinteita ja niiden juuret ovat erikokoisia, eli ne muokkaavat maata eri syvyyksiltä. Typensitojakasvit, eli palkokasvit, pystyvät sitomaan typpeä maaperään ilmasta, jolloin maaperän ravinteikkuutta saadaan lisättyä. Viherlannoituskasvusto suojaa ja lannoittaa maata, kun siinä ei ole varsinaista viljelykasvia. Kasvi- ja eläinlajistot ovat runsaammat monilla luomutiloilla. Niillä esiintyy enemmän lajeja esimerkiksi luonnonkukista ja linnuista, myös kastematoja on enemmän. Pieneliöstö on tärkeää maaperälle, sillä ne hajottavat orgaanista ainesta niin, että se soveltuu kasvien käyttöön. Luomutuotannossa onkin tarkoituksena häiritä maaperän luontaista toimintaa mahdollisimman vähän. (Luomu: hyvää sinulle, hyvää luonnolle, [viitattu 8.5.2015].) Kesäaikaan luomueläinten tulee pääsääntöisesti päästä joko ulkotarhaan tai laiduntamaan (Tuotantotavan erityisvaatimuksia 2014). Luomun käyttö tuo mukanaan myös riskejä, koska luomueläimillä täytyy olla mahdollisuus ulkoiluun. Todennäköisyys kontaktista luonnonvaraisten eläinten kanssa lisääntyy. Tällöin erilaiset haitalliset bakteerit voivat siirtyä tuotantoeläimiin, kuten broilerilla kampylobakteeri. (Lisää luomua! 2013, 10.)

Luomutuotannon tiukka valvonta tuo myös ongelmia. Luomuasetuksen (28.6.2007/834, 3) mukaan EU:n jäsenmaat voivat käyttää luomutuotannossa asetusta tiukempia säädöksiä, jos maan oma säännöstö on myös muun tuotannon

osalta tiukempi. Leskisen (2015) mukaan Suomessa luomutuotanto on tiukemmin säädeltyä, kuin muualla EU:ssa. Esimerkiksi luomueläinten valvontaa kiristetään jatkuvasti ja luomusäädöksiä tulkitaan tiukemmin kautta linjan. Evira ei anna lupaa maahantuontiin kaikille EU:ssa hyväksytyille luomutorjunta-aineille ja – lannoitteille, joten ruokinnassa täytyy käyttää ulkomaista valkuaisrehua, joka taas hankaloittaa tuotannon suurempaa lisäämistä. Tuotantoketjun jäljitettävyyteen on tullut myös suuria muutoksia, jotka vaikeuttavat kotimaista luomutuotantoa ja esimerkiksi monet luomulihan tuottajat ovat sanoutuneet irti luomutuotannosta. Lisäksi eri alueitten ELY-keskuksissa tulkitaan säädöksiä eri tavoilla, joten tuottajat eivät saa samaa kohtelua. Nämä tekijät eivät houkuttele aloittamaan luomutuotantoa, päinvastoin. Koska Suomalainen luomutuotanto on valvotumpaa kuin muualla, se lisää tuotantoportaissa työtä. Siitä seuraa, että kotimaisessa luomutuotannossa on kustannuksia, joita muissa maissa ei ole ja lopputuotteen hinta nousee.

5 PORTAAT LUOMUUN

5.1 Portaat luomuun auttaa lisäämään luomua ammattikeittiöissä

Vuoden 2011 hallitusohjelmassa Suomen maatalouspolitiikan strateginen tavoite oli lisätä lähi- ja luomutuotteiden käyttöä vahvasti. Tämä pyritään toteuttamaan luomualan kehittämisohjelman avulla. Siinä koko luomuruokaketjua kehitetään ja luomutuotantoa monipuolistetaan ja saatetaan se kysyntää vastaavalle tasolle. (Lisää luomua! 2013, 5.) Uuden, pääministeri Juha Sipilän, hallitusohjelman mukaan hallitus jatkaa lähiruoka- ja luomuhjelmiaan. Lisäksi suomalaisen ruoan käyttöä lisätään julkisissa hankinnoissa ja kotimaisen ruoan verkkomainontaa jatketaan. (Ratkaisujen Suomi 2015, 23.)

Portaat luomuun -ohjelma on ammattikeittiöille suunnattu vapaaehtoinen ohjelma, jonka avulla pyritään lisäämään luomutuotteiden käyttöä ja huomioimaan kestävä kehitys (Näin ohjelma toimii, [viitattu 27.4.2015]). Ohjelman rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö ja sitä ylläpitää EkoCentria, eli Savon ammatti- ja aikuisopisto. Vuoden 2015 alusta alkaen Portaat luomuun -ohjelmassa on vuosimaksu, joka riippuu valmistettavien annosten määrästä vaihdellen 100 – 500 euron välillä. (Miksi mukaan ohjelmaan?, [viitattu 27.4.2015].) Keittiöt saavat edetä ohjelmassa omaan tahtiinsa, eikä aloituksen tarvitse tapahtua alimmalta portaalta. Portaat luomuun -ohjelmaan hyväksytty keittiö saa Portaat luomuun -diplomin, joka kertoo asiakkaalle, että keittiö on sitoutunut käyttämään luomua. (Sitoutuminen ja toiminta, [viitattu 27.4.2015].) Portaat luomuun on aluksi toiminut projektirahoituksella, mutta sen toiminta vakiinnutetaan vuoteen 2015 mennessä eduskunnan myöntämän erillISRahoituksen avulla (Laatunen 2014).

Ohjelma edellyttää jäseneltään kestävä kehityksen mukaista ja luotettavaa toimintaa. Näiden lupauksen noudattaminen varmistetaan tietyillä suosituksilla ja vaatimuksilla. Keittiön henkilökunta perehtyy kestävä kehitykseen Portaat luomuun tarjoaman verkkomateriaalin avulla ja sitoutuu noudattamaan kestävä kehityksen periaatteita. Luomutuotteita sitoudutaan käyttämään jatkuvasti. Myös muut hankinnat suositellaan tehtävän kestävä periaatteen mukaan ja jätteiden määrään sekä energiankulutukseen kiinnitetään huomiota. Ohjelmaan liittyvä keittiö tekee itselleen

suunnitelman luomutuotteiden käytön todentamisesta, eli siitä, miten pystytään seuraamaan luomutuotteiden käyttöä ja estetään niiden sekoittuminen tavallisiin tuotteisiin. (Sitoutuminen ja toiminta, [viitattu 27.4.2015].)

Luomutuotteiden käytöstä kerrotaan asiakkaalle ja muille osallisille selkeästi. Asiakkaan täytyy saada tieto, mitkä osat ruoasta ovat luomua. (Sitoutuminen ja toiminta, [viitattu 27.4.2015].) Tiedottamista helpottaa ohjelman tarjoamat tiedotusmateriaalit, joista ilmenee, mitä luomutuotteita käytetään jatkuvasti. Lisäksi keittiöllä täytyy olla suunnitelma, miten asiasta tiedotetaan, jos luomutuotetta ei olekaan saatavilla. (Luomun käyttö, [viitattu 19.5.2015].) Arolaakson (15.1.2015a) mukaan ruokalistalla luomutuotteet voidaan merkitä kahdella tavalla. Luomua sisältävän annoksen perään voidaan merkitä ruokalistalla tähti, jolloin listan alaosassa kerrotaan luomuraaka-aineet. Toinen mahdollisuus on kirjoittaa luomua sisältävän ruokalajin perään ne raaka-aineet, jotka ovat luomua. Esimerkiksi Vihanneskeitto (luomuporkkana ja – peruna). Koko ruokalajia ei voi merkitä luomuksi, jos kaikki maatalousperäiset ainesosat eivät ole luomua. Merkintää luomuperunamuusi ei voi käyttää, jos muusissa käytetty voi ei ole luomua, mutta peruna on.

Keittiön täytyy itse pitää huolen, että heille luomuna toimitettavat tavarat ovat luomua. Niistä täytyy ilmetä toimijan yhteystiedot, tuotteen nimi ja viittaus luomuun sekä valvovan viranomaisen tunnus. Tiedot voivat olla pakkauksessa tai liitteenä toimitettavassa asiakirjassa. Pakkaamattomien tuotteiden toimittajalta pyydetään asiakirjaselvitys, jossa yllämainitut tiedot ovat. Tavaroiden säilytys keittiöllä tulee ratkaista niin, ettei luomun ja tavallisten tuotteiden sekoittuminen ole mahdollista. Helpoiten se onnistuu jättämällä vastaavat tavalliset tuotteet pois käytöstä. Läpinäkyvyydestä pidetään myös huolta, eli keittiön tulee voida todistaa käyttävänsä luomua ilmoittamansa verran. Todistaminen voidaan tehdä esimerkiksi kirjanpidon avulla, josta ilmenee luomutuotteiden ostot. Ohjelman ylläpitäjä kerää vuosittain tiedot porrastuotteiden käyttömääristä. (Luomun käyttö, [viitattu 19.5.2015].) Lisää asiaa ohjelmaan liittymisestä on alaluvussa 5.2.

5.2 Portaat luomuun -ohjelmaan liittyminen

Ennen Portaat luomuun -ohjelmaan liittymistä organisaatiossa tehdään strateginen päätös, että aletaan käyttää luomua tai sen käyttöä lisätään. Sen lisäksi laaditaan suunnitelma, miten kaikki tapahtuu. Luomusuunnitelma on hyvä tehdä vuosiksi eteenpäin ja merkitä joka vuodelle, mitkä tuotteet kulloinkin on tarkoitus ottaa käyttöön. Suunnitelma kannattaa tehdä heti hyvin ja valita siihen saatavilla olevia sekä omaan toimintaa sopivia tuotteita. Päätöksen ja suunnitelman lisäksi laaditaan ohjeet hankintoihin ja valmistaudutaan tekemään ruokalistasuunnitteluun tarvittavat muutokset. (Liity ohjelmaan, [viitattu 19.5.2015].) Alaluvussa 5.4 kerrotaan enemmän ruokalistasuunnittelussa huomioon otettavista asioista.

Jos koko kunta liittyy Portaat luomuun -ohjelmaan samalla rekisteröinnillä, se tarkoittaa, että kaikkien kunnan keittiöiden täytyy edetä luomun käytössä samaan tahtiin. Jos näin ei haluta toimia, eritellään mitkä keittiöt liittyvät ohjelmaan. Kaikkien kunnan keittiöiden ei tarvitse ohjelmaan liittyä, vaan ne voidaan itse valita. Esimerkiksi päiväkodit ja koulut halutaan liittää ohjelmaan, mutta päiväkodeissa luomua halutaan ottaa käyttöön enemmän, kuin kouluissa, eli ei haluta toimia samaan tahtiin. Tällöin tehdään kaksi rekisteröintiä: yksi kouluille ja toinen päiväkodeille. (Liity ohjelmaan, [viitattu 19.5.2015].)

Organisaation tulee valita yksi yhteyshenkilö, joka hoitaa tiedottamisen muille tahoille. Yllä olevassa esimerkissä valitaan kaksi yhteyshenkilöä: yksi päiväkodeille ja toinen kouluille. Lisäksi tarkistetaan, että valitut luomutuotteet ovat todella luomua. Se onnistuu joko selvittämällä, onko tuotteella luomumerkki, tai asiakirjaselvityksenä, eli asiakirjalla luomuvalvonnan piiriin kuulumisesta. (Liity ohjelmaan, [viitattu 19.5.2015].) Evira ylläpitää hyväksymiensä luomutoimijoiden rekisteriä, josta voi tarkistaa, onko tuote luomua vai ei. Tarkistamiseen tarvitaan toimijan nimi ja tarkastuslaitoksen numero, eli FI-EKO-merkinnän jälkeen tuleva numerosarja. (Luomu asiakirjahaku, [viitattu 19.5.2015].)

Portaat luomuun -ohjelmaan liittyvän organisaation ruokapalveluhenkilökunta opiskelee sivustolta löytyvän materiaalin luomuasioihin liittyen. Sen jälkeen tehdään luomutesti, joka löytyy sivustolta. Testin voi tehdä yksin tai kaikki yhdessä ja sen jäl-

keen voidaan täyttää rekisteröitymislomake. Tunnukset, jotka luodaan rekisteröitymisen yhteydessä, säilytetään, sillä niitä tarvitaan jatkossa. Rekisteröitymisen jälkeen tiedotetaan asiakkaille ja muille organisaation tahoille, että kyseisen organisaation keittiöissä käytetään luomua. Asiakkaille on hyvä kertoa, miksi luomua käytetään ja mihin sillä pyritään. Ohjelman ylläpitäjä tarkastaa ja hyväksyy hakemuksen. Hakulomakkeen tietoja voi päivittää aina tarvittaessa ja sen kautta ilmoitetaan myös portaalta toiselle siirtyminen. Liittymismaksu maksetaan kerran ja se on vuonna 2015 50 € +alv. Tähän hintaan sisältyy yksi diplomi. Muut diplomit maksavat 5 € + alv kappaleelta. Vuosimaksuihin lisätään voimassaoleva arvonnalisävero, eli vuonna 2015 24 %. (Liity ohjelmaan, [viitattu 19.5.2015].) Taulukossa 1 on Portaat luomuun -ohjelman vuosimaksu vuonna 2015.

Taulukko 1. Portaat luomuun -ohjelman vuosimaksut 2015 alkaen (Liity ohjelmaan, [viitattu 19.5.2015]).

Annosten määrä/ vuosi	Vuosimaksu €
50 000 tai alle	100
50 000 – 200 000	250
200 000 tai enemmän	500

5.3 Portaat luomuun -ohjelman portaat

Portaat luomuun -ohjelmassa on kuusi tasoa eli porrasta. Jokaisella portaalla täytyy käyttää tietty määrä luomutuotteita. Portaita etenemällä voi keittiö lisätä sekä luomun käyttöä että edesauttaa luomutuotteiden saatavuutta ja vastata asiakkaiden mahdollisesti lisääntyviin odotuksiin luomutuotteiden tarjonnasta. (Tavoittele luomutähteä, [viitattu 27.4.2015].) Taulukossa 2 on Portaat luomuun -ohjelman tasojen luomunkäyttöprosentti ja merkittävien luomuraaka-aineiden kappalemäärät.

Taulukko 2. Portaattaluomun -ohjelman tasojen luomunkäyttöprosentti ja merkittävien luomuraaka-aineiden kappalemäärät (Tavoittelee luomutähteä, [viitattu 27.4.2015]).

Porras	Luomun käyttö-prosentti	Merkittävien luomuraaka-aineiden määrä (kpl)
1 Porras	1 - 10	1
2. Porras	3 - 20	2
3. Porras	5 - 30	4
4. Porras	30 - 60	8
5. Porras	60 - 85	20
Tähti-taso	85 - 100	Kaikki mahdollinen

Merkittävä luomuraaka-aine, eli porrastuote, on jatkuvasti saatavilla oleva luomutuote. Se voi olla aterian osa tai tuote, jota voi käyttää leivonnassa ja ruoanlaitossa. Tuotteen täytyy olla jatkuvassa käytössä vähintään kaksi kertaa viikossa. Mausteet voidaan luokitella merkittäväksi luomutuotteeksi, jos lähes kaikki käytettävät mausteet ovat luomua. Muita merkittäviä luomutuotteita voivat olla esimerkiksi maito, piimä ja hiutaleet. (Tavoittelee luomutähteä, [viitattu 27.4.2015].) Arolaakson (2015b) mukaan eri maitolaadut lasketaan yhdeksi porrastuotteeksi, eli jos käytössä on rasvaton, kevyt- ja laktoositon maito luomuna, ne lasketaan yhdeksi porrastuotteeksi. Samoin toimitaan hiutaleiden kanssa.

Porrastuotteen lisäksi keittiöllä ei enää suositella käytettävän samanlaista tavallista tuotetta. Kahden tuotteen, luomun ja tavallisen, käyttö voi johtaa kuluttajaa harhaan, sillä tämä ei voi olla varma, koska on käytetty luomua ja koska ei. On mahdollista käyttää tavallista tuotetta luomutuotteen rinnalla, jos pakkaukset eroavat selkeästi toisistaan. Käytäntö ei ole suositeltava, sillä luomutuotteen käyttö voi vähentyä niin paljon, ettei se ole enää merkittävä, eli porrastuote. (Luomun käyttö, [viitattu 19.5.2015].)

Vuoden 2015 keväällä ylimmällä portaalla, eli tähti-tasolla, oli vajaa 20 keittiötä koko Suomea tarkasteltaessa. Ne ovat pääasiassa Uudellamaalla sijaitsevia päiväkoteja ja muutama ravintola. Etelä-Pohjanmaalla ylletään kolmannelle, neljännelle ja viidennelle portaalle. Kolmannella portaalla on Seinäjoen ammattikorkeakoulun opetusravintola Prikka, joka on liittynyt ohjelmaan vuoden 2014 lopussa. Se on ainut

yksityinen keittiö, joka on osallistunut Portaat luomuun -ohjelmaan Etelä-Pohjanmaalla. Neljännellä portaalla on kaksi Sodexon ravintolaa Seinäjoella, Seinäjoen ammattikorkeakoulun kampuksella Framilla ja Kampustalolla. Viidennellä portaalla on Steinerpäiväkoti Pajulintu Seinäjoella. Tällä hetkellä Etelä-Pohjanmaalla on siis neljä Portaat luomuun keittiötä. (Liittyneitä keittiöitä, [viitattu 24.7.2015].) Liitteessä 1 on Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä.

5.3.1 Hankintarenkaan sopimustoimittajien luomutuotteita

Hankintarenkaan tämänhetkisiä tavarantoimittajia ovat esimerkiksi Kespro, Valio ja Fazer. Niiden tarjonnasta etsittiin vertailuun sopivia tavallisia ja luomutuotteita. Tarkemmin työvaiheista kerrotaan alaluvussa 2.3. Kaikki tarjolla olevat luomutuotteet eivät vielä sovellu suuriin ammattikeittiöihin, sillä tarjolla olevat pakkaukset ovat vielä liian pieniä. Tällainen tilanne on esimerkiksi luomusinapilla ja pakastemansikkalla. Nestemäisiä luomumaitotuotteita on tarjolla melko hyvin. Useimmat tarjolla olevista luomuleivistä ovat ruisleipiä. Tarkoitus oli etsiä luomusämpylä vertailuun, mutta ainoat vaihtoehdot olivat ulkomaalaisia, eikä niitä haluttu ottaa mukaan. Luomuhiutaleita on tarjolla hyvin sekä pieninä että suurina pakkauksina. Myös makaronin, riisin ja kuivaherneen valikoima on hyvä. Luomukananmunia on tarjolla melko hyvin. Valikoiman luomuhunajat ovat lisäksi Reilun kaupan tuotteita, joten niiden hinta nousee aika korkeaksi, samoin kuin luomurypsiöljyn, joka on kylmäpuristettua. Hedelmien ja vihanneksien sopimustarjoajalta ei saatu tietoa luomutuotteista, joten korvaavat hinnat otettiin Kespron hintatiedoista. Tästä syystä niiden hintojen vertailu ei vastaa oikeaa tilannetta. Perunalastut eivät kuulu normaalin ammattikeittiön valikoimaan, mutta sairaalassa on tarvetta myös niille. Alaluvussa 5.3.2 on esimerkilaskelmia luomu- ja tavallisten tuotteiden hintaeroista. Liitteessä 2 on sopimus- ja luomutuotteiden hintojen vertailua.

5.3.2 Esimerkkejä hankintarenkaan porrastuotteista ja -laskelmista

1. Porras. Portaat luomuun -ohjelmassa pyritään lisäämään luomun käyttöä portaittain. Ensimmäisellä portaalla keittiö käyttää pysyvästi luomuna vähintään yhtä merkittävää raaka-ainetta, eli porrastuotetta. Mahdollisuuksien mukaan käytetään myös muita luomutuotteita. (Portaat luomuun, [viitattu 27.4.2015].)

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko). (Portaat luomuun, [viitattu 27.4.2015].)

Ensimmäisessä esimerkkilaskelmassa erilaiset luomumaidot lasketaan yhdeksi porrastuotteeksi. Tällöin luomumaitoa tulee olla käytössä jatkuvasti vähintään kahdesti viikossa. Taulukossa 3 on esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi ensimmäisellä portaalla, kun käytössä on yksi porrastuote. Laskelmassa olevista luomumaidoista kaikkein pienin lisäkustannus tulee Eila-kevytmaitojuomasta ja suurin rasvattomasta maidosta.

Taulukko 3. Esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi ensimmäisellä portaalla, kun käytössä on yksi porrastuote (Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarengas 2015).

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopimustuotteen hyväksi			
		10 kg/l	20 kg/l	50 kg/l	100 kg/l
Kespro, Valio, Fazer, Heinsonen	Kespro, Valio, Fazer				
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10	20,20	50,50	101,00
Kevyt maito 1 l	Kevyt maito 1 l	5,71	11,42	28,55	57,10
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87	5,74	14,35	28,70
	Yhteensä €	18,68	37,36	93,40	186,80

2. Porras. Toisella portaalla keittiössä käytetään pysyvästi luomuna vähintään kahta merkittävää raaka-ainetta, eli porrastuotetta. Mahdollisuuksien mukaan käytetään myös muita luomutuotteita. (Portaat luomuun, [viitattu 27.4.2015].)

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina ja ruokajuomana tarjotaan luomumaitoa tai luomupiimä. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko). (Tavoittelee luomutähteä, [viitattu 27.4.2015].)

Toisella portaalla vaaditaan vähintään kaksi porrastuotetta, joiden täytyy olla jatkuvassa käytössä vähintään kahdesti viikossa. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito ja -piimä. Taulukossa 4 on esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla kaksi, kun käytössä on kaksi porrastuotetta. Esimerkkilaskelmassa rasvattoman luomupiimän tuoma lisäkustannus on pienempi kuin luomumaitojen.

Taulukko 4. Esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla kaksi, kun käytössä on kaksi porrastuotetta (Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarengas 2015).

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopimustuotteen hyväksi			
		10 kg/l	20 kg/l	50 kg/l	100 kg/l
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer				
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10	20,20	50,50	101,00
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71	11,42	28,55	57,10
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87	5,74	14,35	28,70
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28	2,56	6,40	12,80
	Yhteensä €	19,96	39,92	99,80	199,60

3. Porras. Kolmannella portaalla keittiössä käytetään pysyvästi luomuna vähintään neljää merkittävää raaka-ainetta, eli porrastuotetta. Mahdollisuuksien mukaan käytetään myös muita luomutuotteita. (Portaat luomuun, [viitattu 27.4.2015].)

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita ja ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa. Lisäksi tarjotaan vain luomuruisleipää ja esim. piimä vaihdetaan pysyvästi luomutuotteeksi. Näiden ohella voi tarjota esim. luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), luomumenoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko). (Tavoittele luomutähteä, [viitattu 27.4.2015].)

Kolmannella portaalla täytyy käytössä olla vähintään neljä porrastuotetta jatkuvasti vähintään kahdesti viikossa. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito, -piimä, -apelsiinihomehu ja -vehnäjauho. Vehnäjauhosta on pakkausvaihtoehto sekä suurelle että pienemmälle keittiölle. Taulukossa 5 on esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla kolme, kun käytössä on neljä porrastuotetta. Pienemmän pakkausvaihtoehdon tiedot on merkitty kursivilla.

Kolmannen portaan esimerkkilaskelmassa luomuappelsiinin tuoma lisäkustannus on suuri jo senkin vuoksi, että se on Valiolta, kun sopimustuote on Menu-tuote. Luomuvehnäjauhossa pakkauskoolla on vain hyvin pieni merkitys hintaan.

Taulukko 5. Esimerkkilaskelma hintaerosta portaalla kolme, kun käytössä on neljä porrastuotetta
(Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarengas 2015).

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopimustuotteen hyväksi			
		10 kg/l	20 kg/l	50 kg/l	100 kg/l
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer				
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10	20,20	50,50	101,00
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71	11,42	28,55	57,10
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87	5,74	14,35	28,70
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28	2,56	6,40	12,80
Menu appelsiinitäysmehu 1l	Valio appelsiinimehu 1l	12,20	24,40	61,00	122,00
Menu vehnäjauho 20 kg	HM vehnäjauho 20kg	7,78	15,56	38,90	77,80
<i>Myllärin vehnäjauho 2kg</i>	<i>Pirkka vehnäjauho 1kg</i>	<i>7,80</i>	<i>15,60</i>	<i>39,00</i>	<i>78,00</i>
	Yhteensä iso pakkaus €	39,94	79,88	199,70	399,40
Pieni pakkaus: vehnäjauho	Yhteensä pieni pakkaus €	39,96	79,92	199,80	399,60

4. Porras. Neljännellä portaalla keittiössä käytetään pysyvästi luomuna vähintään kahdeksaa merkittävää raaka-ainetta, eli porrastuotetta. Mahdollisuuksien mukaan käytetään myös muita luomutuotteita. (Portaat luomuun, [viitattu 27.4.2015].)

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita, ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa ja luomupiimää sekä aterian osana luomuruisleipää. Lisäksi keittiössä käytettävät liemijauheet tai mausteet, kananmunat sekä aterian osana tarjottavat raastejuurekset tai peruna vaihdetaan pysyvästi luomutuotteiksi. Näiden vähintään 2 krt/viikossa käytettävien raaka-aineiden ohella tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), esim. luomumenoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia ja luomutomaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko). (Tavoittele luomutähteä, [viitattu 27.4.2015].)

Neljännellä portaalla täytyy jatkuvassa käytössä olla vähintään kahdeksan porrastuotetta vähintään kahdesti viikossa. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito, -piimä, -appelsiinimehu, -vehnäjauho, -kananmuna, -kananmunamassa, -hunaja ja -riisi. Vehnäjauhosta on pakkausvaihtoehto sekä suurelle että pienemmälle keitti-

ölle. Taulukossa 6 on esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla neljä, kun käytössä on kahdeksan porrastuotetta. Pieni pakkausvaihtoehto on merkitty kursivilla.

Neljännän portaan esimerkkilaskelmassa luomukananmunan hintaero sopimustuotteeseen verrattuna on korkea. Kanamunamassan vaihto luomutuotteeksi on edullisempaa, kuin kokonaisten luomukananmunien käyttö. Luomuhunaja on kalliimpaa, koska se on myös Reilun kaupan tuote. Luomuriisin pakkaus on yhden kilon, kun sopimustuotteella se on viisi kiloa, joten pakkauskoko ei välttämättä houkuttele suurempia keittiöitä.

Taulukko 6. Esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla neljä, kun käytössä on kahdeksan porrastuotetta (Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarengas 2015).

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopimustuotteen hyväksi			
		10 kg/l	20 kg/l	50 kg/l	100 kg/l
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer				
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10	20,20	50,50	101,00
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71	11,42	28,55	57,10
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87	5,74	14,35	28,70
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28	2,56	6,40	12,80
Menu appelsiinitäysmehu 1l	Valio appelsiini-mehu 1l	12,20	24,40	61,00	122,00
Menu vehnä jauho 20 kg	HM vehnä jauho 20kg	7,78	15,56	38,90	77,80
<i>Myllärin vehnä jauho 2kg</i>	<i>Pirkka vehnä jauho 1kg</i>	<i>7,80</i>	<i>15,60</i>	<i>39,00</i>	<i>78,00</i>
Menu kananmuna 2kg irto	Kanamuna M90 5,22kg	46,10	92,20	230,50	461,00
Kanamunamassa 5x3	Munax kokomunamassa 1x5kg	22,00	44,00	110,00	220,00
Juokseva hunaja 500g	Juokseva hunaja 360g	30,57	61,14	152,85	305,70
Riisi pitkäjyväinen, tumma 5kg	Täysjyväriisi 1kg	36,00	72,00	180,00	360,00
	Yhteensä iso pakkaus €	174,61	349,22	873,05	1746,10
Pieni pakkaus: vehnä jauho	Yhteensä pieni pakkaus €	174,63	349,26	873,15	1746,30

5. Porras. Viidennellä portaalla keittiössä käytetään pysyvästi luomuna vähintään 20 merkittävää raaka-ainetta, eli porrastuotetta. Mahdollisuuksien mukaan käytetään myös muita luomutuotteita. (Portaat luomuun, [viitattu 27.4.2015].)

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita, ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa ja luomupiimää, aterian osana luomuruusleipää. Lisäksi keittiössä käytettävät liemijauheet tai mausteet, kananmunat, osa vihanneksista, peruna, jauhot, kahvi, tee, sokeri sekä aterian

osana tarjottavat raastejuurekset sekä hedelmät/marjat vaihdetaan pysyvästi luomutuotteiksi. Näiden vähintään 2 krt/ viikossa käytettävien raaka-aineiden ohella tarjotaan esim. luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko). (Tavoittele luomutähteä, [viitattu 27.4.2015].)

Viidennellä portaalla, jatkuvassa käytössä vähintään kahdesti viikossa, täytyy olla vähintään 20 porrastuotetta. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito, -piimä, -appelsiinimehu, -vehnäjauho, -kananmuna, -kananmunamassa, -hunaja, -riisi, -viili, -mustikkakeitto, -kaurahiutale, -ruokaherne, -makaroni, -lihaliemi, -vehnäkorppu, -riisikakku, -rypsiöljy, -mansikka, -appelsiini ja -sipuli. Vehnäjauhosta, kaurahiutaleista ja ruokaherneestä on mukana sekä suuren että pienemmän keittiön pakkausvaihtoehto. Hiutaleet lasketaan yhdeksi porrastuotteeksi, vaikka niitä olisi käytössä monia erilaisia. Taulukossa 7 on esimerkkilaskelma hintaerosta sopimustuotteen hyväksi portaalla viisi, kun käytössä on 20 porrastuotetta. Pieni pakkausvaihtoehto on merkitty kursiivilla.

Viidennen portaan esimerkkilaskelmassa luomuviliin käyttöönotto ei tuo kovinkaan suurta lisäkustannusta. Luomumustikkakeiton pakkaus on alle litran, kun sopimustuotteella on litran pakkaus. Kaurahiutaleista on tarjolla sekä suuri, että pienempi pakkaus, eikä niiden hintaero ole kovinkaan suuri. Myös kuivaherneeltä on tarjolla iso ja pieni pakkaus. Tämän tuotteen kohdalla hintaero suuren pakkauksen hyväksi on selvä. Ehdotettu luomumakaroni on edullisempaa, kuin sopimuksessa oleva makaroni. Luomumakaroni ei ole kuitenkaan tummaa eikä kierteellä. Luomulihaliemi on huomattavasti kalliimpaa kuin sopimustuote ja pakkauskin on paljon pienempi. Luomukorppu on melko paljon kalliimpaa, kuin sopimuskorppu. Hankintarenkaan käyttämä riisikakku on jo valmiiksi luomua, joten lisäkustannuksia ei tule. Ainut tarjolla oleva luomurypsiöljy on kylmäpuristettua. Luomupakastemansikan pakkausko on erittäin pieni, 225 grammaa, kun sopimusmansikan pakkaus on 2,5 kiloa. Appelsiinin ja sipulin osalta ei saatu tietoa, onko sopimustoimittajalla tarjolla niitä luomuna. Tästä syystä luomutuotteiden hinnat otettiin Kesprolta.

Taulukko 7. Esimerkkilaskelma hintaerosta portaalla viisi, kun käytössä on 20 por-rastuotetta. Kursiivilla on merkitty pienten pakkausten tiedot. Tähdellä on merkitty Heinosen tuotteet.

(Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankintarengas 2015).

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopimustuotteen hyväksi			
		10 kg/l	20 kg/l	50 kg/l	100 kg/l
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer				
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10	20,20	50,50	101,00
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71	11,42	28,55	57,10
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87	5,74	14,35	28,70
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28	2,56	6,40	12,80
Menu appelsiinitäysmehu 1l	Valio appelsiini-mehu 1l	12,20	24,40	61,00	122,00
Menu vehnä jauho 20 kg	HM vehnä jauho 20kg	7,78	15,56	38,90	77,80
<i>Myllärin vehnä jauho 2kg</i>	<i>Pirkka vehnä jauho 1kg</i>	<i>7,80</i>	<i>15,60</i>	<i>39,00</i>	<i>78,00</i>
Menu kananmuna 2kg irtto	Kananmuna M90 5,22kg	46,10	92,20	230,50	461,00
Kananmunamassa 5x3	Munax kokomunamassa 1x5kg	22,00	44,00	110,00	220,00
Juokseva hunaja 500g	Juokseva hunaja 360g	30,57	61,14	152,85	305,70
Riisi pitkäjyväinen, tumma 5kg	Täysjyväriisi 1kg	36,00	72,00	180,00	360,00
Valio kevytviili 200g	Valio kevytviili 200g	9,80	19,60	49,00	98,00
Pirkka mustikkakeitto 1l	Valio mustikkakeitto 750g	14,20	28,40	71,00	142,00
Kaurahiutale 10kg	Täysjyväkaurahiutale 10kg	12,65	25,30	63,25	126,50
<i>Kaurahiutale 1kg</i>	<i>Kaurahiutale 650g</i>	<i>13,30</i>	<i>26,60</i>	<i>66,50</i>	<i>133,00</i>
Kuivattu ruokaherne 15kg	Kuivaherne 15kg	9,60	19,20	48,00	96,00
<i>Ruokaherne 2,5kg kuivattu Suomi</i>	<i>Ruokaherne 500g</i>	<i>4,30</i>	<i>8,60</i>	<i>21,50</i>	<i>43,00</i>
Kierremakaroni 10kg, tumma	MP makaroni 10kg	-6,12	-12,24	-30,60	-61,20
Lihaliemi 5kg vähäsuolainen	Lihaliemi 1kg/50l	133,90	267,80	669,50	1339,00
Vehnäkorppu 300g	Bisca luomukorppu 250g	46,10	92,20	230,50	461,00
Riisikakku 12x130g (ei sopimus)	Riisikakku 130g vähäsuolainen	0,00	0,00	0,00	0,00
Rypsiöljy 0,5l	Rypsiöljy 520ml kylmäpuris- tettu	34,40	68,80	172,00	344,00
Mansikka 2,5kg Suomi	Mansikka 225g pa	54,10	108,20	270,50	541,00
Appelsiini (*)	Appelsiini eg 2lk 5kg	16,90	33,80	84,50	169,00
Sipuli (*)	Sipuli 700g Suomi 2lk	10,40	20,80	52,00	104,00
Pieni pakkaus: vehnä jauho, kaurahiutale ja kuivaherne	Yhteensä iso pakkaus €	523,84	1047,68	2619,20	5238,40
	Yhteensä pieni pakkaus €	505,91	1011,82	2529,55	5059,10

Tähti-taso. Tähti-tasolla kaikki mahdollinen on luomua ja sitä käytetään jokaisessa raaka-aineryhmässä. Vain jos luomutuotteita ei ole saatavissa, käytetään tavan-omaisia tuotteita. (Tavoittele luomutähteä, [viitattu 27.4.2015].)

5.4 Luomutuotteiden tuominen ruokalistalle

Bergmann Madsen ja Hultberg (2014) huomauttavat, että lisättäessä luomua ruokalistalle, asioita tulisi katsoa erilaisesta näkökulmasta ja nähdä uusia mahdollisuuksia. Pienet yksiköt voivat hankkia tuoretta tai luomukalaa. Tuotteiden tarjoajien kanssa ollaan yhteydessä, jolloin saadaan tietoa markkinoiden tarjoamista mahdollisuuksista. Tarjoajien kanssa kannattaa pitää vuosittain tapaamisia, jolloin keskustellaan tulevaisuuden visioista, tulossa olevasta poliittisesta kehityksestä ja tulevaisuuden vaatimuksista. Hankinnat voidaan mieltää tekijäksi, joiden avulla markkinat muuttuvat. Hedelmät ja kasvikset ovat suurimmassa osassa, kun luomutuotteita aletaan lisätä ruokalistalle. Niistä kannattaa käyttää monia lajikkeita, ei esimerkiksi vain yhtä tai kahta erilaista omenaa. On hyvä muistaa, että sesongit vaihtelevat vuosittain. Kannattaa pyytää tavarantoimittajia täyttämään niin kutsutun sesonkiympyrän, johon he listaavat eri tuotteiden sesonkiajat. Liitteessä 3 on lähiluomutuotteita ammattikeittiöille tarjoavia yrityksiä Etelä-Pohjanmaalla.

Hultbergin (2011) mukaan luomutuotteiden lisäämiseen on kaksi vaihtoehtoa. Ensimmäinen tapa on, että tavalliset tuotteet korvataan luomulla, eikä muuteta valmistustapoja tai kiinnitetä huomiota ravitsemussisältöön. Tällöin kustannukset nousevat pysyvästi 20 – 30 %. Toinen tapa on aluksi työläämpi, mutta niin toimien voidaan saada luomua lähes 100 % ilman lisäkustannuksia. Toimintatapoja täytyy tällöin muuttaa niin, että huomioidaan ravintosisältö ja tuotantotavat. Luomuun siirryttäessä ravitsemuksellisten tarpeiden ja budjetin lisäksi tulee ottaa huomioon myös tuotteiden laatu, ruokaperinteet ja saatavuus. Taulukossa 8 on asioita, joita keittiöllä tehdään toisin, kun siirrytään luomuun.

Taulukko 8. Mitä keittiöllä tehdään toisin, kun siirrytään luomuun? (Hultberg 2011).

Tuote/ muu asia	Mitä tehdään toisin, kun siirrytään luomuun?
Liha	Käytetään vähemmän ja erilaisia.
Vihannekset	Huomioidaan sesongit.*
Peruna	Käytetään enemmän ja ovat parempia.
Hedelmät	Huomioidaan sesongit. Pelkät hedelmät eivät riitä.*
Leipä ja viljat	Käytetään enemmän ja eri tavoilla.
Makeat ja/tai kalliit tuotteet	Näitä vältetään.
Ruokalistasuunnittelu	Arki ja juhlaruokailu ovat eri asioita.
Vanhat kotitaloustaidot	Otetaan käyttöön, käytetään järkeä. Myös jäte vähenee.
Valmis- ja puolivalmisteruoat	Käytetään vähän, saadaan enemmän raaka-aineita.
Heikoin lenkki	Etsitään. On ylläolevista yksi tai useampi.
*	Sesongit sekä kotimaasta että ulkomailta.

Arolaakson (2015b) mukaan The Copenhagen House of Food painottaa, ettei luomutuotteiden käyttöön kannata siirtyä vain korvaamalla tavalliset tuotteet luomulla. Kasviksissa tulee ottaa huomioon erilaiset asiakasryhmät. Esimerkiksi perunan osalta mietitään, missä muodossa ja minkä tyyppistä perunaa eri asiakasryhmille tarjotaan. Hedelmien käytössä huomioidaan erilaiset sesongit, eikä unohdeta myöskään pähkinöitä.

Arolaakson ja Kottilan (2014) mukaan luomutuotteisiin siirtyminen ei nosta hintaa paljoakaan, kun sen suunnittelee ja toteuttaa hyvin. Otetaan esimerkiksi ruokalistat a ja b, joissa ei ole luomua. Ruokalistan a ja b annoskohtaiset tavalliset raaka-aineet kolmen viikon ajalta maksavat 5,48 euroa. Ruokalistalla a luomuksi vaihdetaan 16 tuotetta ja listalla b 34 tuotetta. Ruokalistan a annoskohtainen luomuhinta kolmen viikon ajalta on 5,69 euroa ja listan b 6,43 euroa. Annosta kohden hinta nousee 0,02 – 0,05 euroa. Laskelman toteuttivat Portaati luomuun -ohjelma ja Pro Luomu ry.

Hultbergin (2011) mukaan luomutuotteiden lisääminen tuo mukanaan positiivisia muutoksia. Asiakkaat ja henkilökunta ovat tyytyväisempiä, sillä ruoka on laadukkaampaa. Muutos ei kuitenkaan tapahdu hetkessä ja se vaatii etukäteen tehtäviä asioita. Esimerkiksi olisi hyvä tehdä markkinatutkimus ja selvittää myös eri keittiöi-

den tarpeet. Hinnan ei saisi määrätä tärkeimpien tuotteiden hankintaa, vaan huomioidaan myös aistinvarainen arviointi. Lisäksi luomutuotteita täytyy osata hankkia, se on mahdollista hankintadirektiivin puitteissa. Jos on liittynyt Portaat luomuun -ohjelmaan, saa ruokalistasuunnitteluun apua Ekoruokakoneesta (Liity ohjelmaan, [19.5.2015]). Arolaakson (2015b) mukaan Ekoruokakoneesta saa apua esimerkiksi siihen, miten luomutuotteet vaikuttavat annoshintoihin. Ekoruokakoneesta kerrotaan alaluvuissa 5.6.1 ja 5.6.2.

Luomutuotteita käytettäessä on hyvä muistaa, että niissä voi olla eroja verrattuna tavanomaisiin tuotteisiin. Esimerkiksi luomumaitoon ei lisätä D-vitamiinia, eikä sitä homogenoida, mikä tarkoittaa, että maitopurkit kannattaa ravistaa ennen käyttöä, ettei rasva jää pinnalle. Viljatuotteissa tulee huomioida se, että eri myllyiltä tulevat ja eri satokausien tuotteet voivat olla laaduiltaan erilaisia. Luomurypsiöljy on maultaan vahvempaa kuin tavallinen rypsiöljy, joten maku saattaa vaatia totuttelua. Leivonnassa tulee huomioida, että leivinjauhetta ei saa käyttää, vaan se korvataan joko hirsensarvisuolalla tai soodalla. Koska luomutuotteissa sallittujen lisäaineiden valikoima on pieni, luomutuotteiden säilytyksessä täytyy olla huolellinen. (Luomuraaka-aineiden eroja, [viitattu 29.5.2015].)

5.5 Laskuri on luomutuotteiden laskennan ja lajittelun apuväline

Portaat luomuun -ohjelma järjestää luomua käyttäville ammattikeittiöille Luomun SM-kilpailut vuosittain. Kilpailuun osallistuvan keittiön tulee ilmoittaa, kuinka monta kiloa luomua keittiöllä käytettiin edellisenä vuonna. Eli vuoden 2015 kilpailuun osallistutaan 2014 toteutuneilla luomumäärillä. Laskurista saa apua määrien laskentaan ja tuotteiden lajitteluun. (Jälleen etsitään, [viitattu 29.5.2015].) Vaikka ei osallistuisikaan Luomun SM-kilpailuun, voi laskuria käyttää hyväksi mietittäessä, mitä luomutuotteita voisi ottaa käyttöön. Sivulla on 12 eri tuoteryhmää, joissa on lueteltuna erilaisia merkittäviä luomuraaka-aineita. Esimerkiksi kohdassa maito ja maitovalmisteet löytyy maidon, piimän ja kerman lisäksi myös jäätelö, juusto, jogurtti, viili ja muut maitovalmisteet. Kun tuoteryhmät ja niiden sisältö on valmiiksi lueteltu, on luomutuotteiden käyttöönoton miettiminen helpompaa. (Luomutuotteiden käytön suunnittelu, [viitattu 29.5.2015].)

5.6 Ekoruokakone on ruokalistasuunnittelun apuväline

Liittyessä Portaat luomuun -ohjelmaan saa käyttöönsä monenlaisia palveluita. Yksi niistä on Ekoruokakone, eli työkalu reseptien ja ruokalistojen suunnitteluun. Ohjelma kertoo, mitä tuotteita on saatavilla luomuna sekä annoskohtaiset tiedot ravintoainesisällöstä, luomuprosentista ja hinnasta. Tiedot on kerätty eri tukku-toimijoilta, kilohinnat ovat keskiarvoja ja tiedot päivitetään kahdesti vuodessa. Reseptien teon ja ruokalistojen suunnittelun lisäksi voi käyttää resepti- ja raaka-ainehakua. Portaat luomuun -sivustolla on mahdollista tutustua Ekoruokakoneeseen demon avulla. Ekoruokakone löytyy osoitteesta www.ekoruokakone.fi. (Tervetuloa Ekoruokakoneeseen 2014.)

5.6.1 Reseptit Ekoruokakoneessa

Ekoruokakoneessa voi valita eri ruoka-ainevaihtoehtoja ja lisätä ne reseptiin. Reseptistä määritellään nimi, annosmäärä, annostyyppi, kuten pääruoka, sekä julkaisu. Julkaisu voi olla joko oma tai julkinen resepti. Annoskoko päivittyy automaattisesti, kun raaka-aineiden käyttömääriä merkitään. Tehdään esimerkiksi puuroresepti. Valikoissa on erilaisia ruoka-aineryhmiä, kuten maitotuotteet ja myllytuotteet. Puuroreseptiä tehdessä valitaan myllytuotteet, jolloin esiin tulee valikko, johon on listattu erilaisia myllytuotteita, niiden hinnat ja merkintä siitä, onko kyseinen tuote luomua vai ei. Valitaan esimerkiksi hiutaleet, jotka eivät ole luomua. Tällöin valinta tulee näkyviin reseptiin. Tuotteen käyttömäärä merkitään grammoina. Reseptissä tuotteesta näkyy vain kilohinta. Annoskohtainen hinta näkyy reseptin vieressä. Valitun tuotteen kohdalla näkyy onko tuote luomua vai ei. Jos tuote ei ole luomua, voi painaa kohtaa ”Luomua Vaihda”, jolloin näkyviin tulee tarjolla olevat korvaavat luomutuotteet ja tuotteen voi vaihtaa helposti. Valitulla tuotteella voi olla ympäristökommentti. (Etsi raaka-aine 2014.) Ympäristökommentin kuvake on maapallo, joka on joko vihreä, sininen tai harmaa. Vihreä maapallo tarkoittaa, että raaka-aine on hyvä valinta ympäristön kannalta. Sininen maapallo tarkoittaa, että raaka-aineen ympäristövaikutuksista ei ole tutkittua tietoa ja se on ympäristön kannalta keskimääräinen valinta. Harmaa maapallo merkitsee, että raaka-aine on huono valinta ympäristön kannalta. Kun hiiren osoitin viedään maapallon päälle, ympäristökommentti tulee

näkyviin. (Ruoka-aineiden ympäristökommentit 2014.) Esimerkiksi maidon kohdalla mainitaan muun muassa, että olisi hyvä suosia vähärasvaista maitoa, joka on tuotettu luonnonmukaisesti. Lisäksi kerrotaan, että maidon tuotanto aiheuttaa rehevöitymistä, mutta toisaalta laidunnus pitää yllä perinnebiotooppeja ja monimuotoisuutta. Reseptin ohje voidaan kirjoittaa raaka-aineluettelon alle. Reseptin vieressä päivittyy annoksen hinta, reseptin luomuprosentti, annoksen sisältämä energiamäärä ja ravintosisältö. (Etsi raaka-aine 2014.)

5.6.2 Ekoruokakoneen ruokalista ja reseptihaku

Ekoruokakoneessa voi tehdä omia ruokalistoja. Valitaan työstettävä viikko tai päivämäärä. Reseptejä löytyy joko sanahauulla hakemiston kautta tai niitä voi valita valmiista luettelosta. Esimerkiksi nakkikeiton voi valita valmiista luettelosta. Reseptiä voi muokata ja siinä on näkyvissä samat asiat, kuin reseptin teossakin alaluvussa 5.2.1. Näitä ovat esimerkiksi ravintosisältö, annoksen luomuprosentti ja ne raaka-aineet, joista on tarjolla luomuvaihtoehto. (Valitse viikko 2014.)

Reseptihaun avulla voidaan etsiä reseptejä joko sanahauulla, tai valitsemalla onko kyseessä esimerkiksi oma resepti, aterian lisäke tai vaikka kasvisruoka. Resepteissä näkyvät tiedot ovat annosmäärä, annostyyppi, hinta ja annoksen luomuprosentti. Lisäksi reseptiä voi muokata, jakaa tai tulostaa. Esimerkiksi reseptissä olevan mustapippurin kohdalla info-kohdassa mainitaan, että tuotetta ei ole saatavilla isoa pakkausta luomuna. Kun valitaan kohta ”Muokkaa”, päästään muokkaamaan reseptiä, jolloin näkyvillä ovat taas annoskohtaiset tiedot ravintoarvoineen ja luomuprosenteineen. (Etsi resepti 2014.)

6 POHDINTA

Opinnäytetyön aihe on hyvin ajankohtainen, sillä luomu ja kestävä kehitys ovat tällä hetkellä pinnalla. Raportin kirjoittaminen ajoittui eduskuntavaalien aikaan ja hallitus vaihtui. Periaatteessa olisi voinut olla mahdollista, että uusi hallitus ei olisi jatkanut luomuohjelmaa. Tai että Portaat luomuun ei olisi saanut erillisrahoitusta, jolloin se ei olisi vakiinnuttanut paikkaansa. Tällöin opinnäytetyöltä olisi kadonnut tarkoitus. Onneksi näin ei käynyt. Ratkaisujen Suomi (2015, 23) julkaisussa mainitaan, että hallitus jatkaa lähiruoka- ja luomuohjelmiaan.

Työn tavoitteet toteutuivat hyvin. Siihen vaikuttivat tekijän kiinnostus aiheeseen, hyvä toimeksiantaja, jolta sai tarpeen vaatiessa tietoa ja ohjeita, sekä saatavilla oleva ajankohtainen aineisto. Toimintasuunnitelmaa tehdessä aiheeseen tutustuttiin ja se rajattiin tarkasti tilaajan tarpeet huomioiden, jolloin aiheessa oli helppo pysyä. Raportin ja ammattikeittiöille suunnatun oppaan avulla hankintarenkaan jäsenet saavat hyvää tietoa luomusta ja kestävästä kehityksestä, sekä niihin liittyvästä Valtioneuvoston periaatepäätöksestä. Portaat luomuun -ohjelma esitellään hyvin kattavasti, jolloin asiasta kiinnostuneet tietävät, mistä voivat hakea lisää tietoa.

Luomutuotteiden käyttöönotosta syntyviä kustannuksia esitellään Portaat luomuun -ohjelman portaiden mukaan. Joka portaalle on tehty esimerkkilaskelma, jossa huomioidaan pienet ja suuret pakkauskoot ja erilaiset käyttömäärät. Porrastuotelaskelmia tehtiin yksi joka portaalle, lukuun ottamatta tähti-tasoa, jossa kaikki mahdollinen on luomua. Laskelmissa pyrittiin huomioimaan keittiöiden tarpeet, joten mukana on tuotteita, joita käytetään paljon, kuten maitotuotteita ja hiutaleita. Kasvisten osalta hintatietoja olisi voinut olla enemmän, mutta tavarantoimittajasta johtuvista syistä niitä ei saatu. Muuten porrastuotelaskelmiin voi olla tyytyväinen. Lisäksi esitellään erilaisten sopimus- ja luomutuotteiden hintaeroja. Laskelmat auttavat, jos askarruttaa, mitä luomutuotteita on tarjolla, tai millaisia niiden kustannukset ovat sopimus- tuotteisiin verrattuna. Hintojen vertailussa saa suuntaa-antavaa tietoa luomutuotteiden kustannuksista. Vertailu ei ole mahdolloman laaja, mutta siinä on pidetty mielessä sekä suuret että pienet keittiöt. Tuotteiden määrä täytyi rajata ja siksi ne valittiinkin yhteistyössä toimeksiantajan kanssa. Rajaukseen vaikutti myös saatavilla olevien luomutuotteiden valikoima, sillä kaikkea ei vielä saa luomuna. Tästä syystä

jotkut vertailussa olevat tuotteet voivat vaikuttaa oudoilta valinnoilta. Välillä täytyi vain valita tuotteita, joista löytyi myös luomuvaihtoehto. Nyt tehtyä hintavertailua ei voi verrata Portaas luomuun -ohjelman tarjoamaan, kahdesti vuodessa päivitettävään luomuhinnastoon, mutta hinnat ovat tarkkoja keskiarvojen sijaan. Lukija saa siten jonkinlaisen käsityksen kustannuksista ja se voi herätellä innostusta liittyä itse ohjelmaan tai ottaa käyttöön luomutuotteita. Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä on tiivis tietopaketti, mutta parasta olisi lukea sen lisäksi myös raportti. Asiat on pyritty esittämään johdonmukaisesti ja helppolukuisesti. Opas on selkeä ja enemmän tietoa saa halutessaan linkkien kautta. Oppaassa oleva prosessikaavio luomuun siirtymisestä on käyttökelpoinen, sillä siinä mainitaan erilaisia huomiota vaativia seikkoja, kuten esimerkiksi hankintaohjeistuksen tekeminen ja suunnitelma luomun lisäämisestä. Nämä ovat asioita, jotka eivät välttämättä tule edes mieleen, tai jätetään toteuttamatta, sillä ne vaativat paneutumista. On hyvä muistaa, että hyvin tehty pohjatyö helpottaa toimintaa tulevaisuudessa. Opas ja laskelmat ovat ajankohtaiset nyt, mutta eivät enää parin vuoden kuluttua. Silloin hinnat ja tavaramittajat voivat olla jo aivan muut.

Raportin ja oppaan tekeminen sujuivat hyvin. Tietoa etsiessä sai kattavan kuvan Portaas luomuun -ohjelmasta, valtion ja EU:n päätöksistä luomuun liittyen, sekä erilaisista kestävästä kehityksestä ja luomuun liittyvistä asioista, joista oppikin paljon. Uutta tietoa tekijälle oli esimerkiksi kokonaisuudessaan luomuun siirtymisen vaiheet keittiöllä. Voisi kuvitella, että monet keittiöt ovat aloittaneet luomun käytön vain korvaamalla tavanomaiset tuotteet luomulla ja saaneet samalla pysyvästi suuremmat raaka-ainekustannukset.

Raporttia kirjoittaessa nousi esiin, että luomutuotteiden käyttöönotto vaatii aikaa ja vaivaa. Siihen liittyvää aineistoa ei löytynyt kovin helposti ja raportissa aiheen käsittely ei ole kattava. Portaas luomuun -ohjelman Arolaakso antoi pyydettäessä lisää tietoa, ja siitä otettiin kaikki irti, mutta lisäselvitykset olisivat paikallaan. Eli uuden selvityksen aihe voisi koskea keittiöllä tehtäviä muutoksia luomuun siirryttäessä. Tarkemmin voisi perehtyä myös luomu- ja tavanomaisten tuotteiden eroihin. Koska luomuun siirtyminen tuo ainakin alkuun lisätyötä, olisi järkevintä liittyä Portaas luomuun -ohjelmaan ja ottaa sieltä kaikki mahdollinen hyöty irti, kun sellainen mahdollisuus on tarjolla. Tästä raportista ja oppaasta saa hyvää tietoa, mutta lukijan täytyy

perehtyä aineistoon hyötyäkseen siitä. Oppaassa asioista annetaan tietoa, mutta mitään ei ole ”pureskeltu valmiiksi”. Oma aktiivisuus ja kiinnostuneisuus ovat avainasemassa.

Työn tulosten alueellinen merkitys on suuri siksi, että oppaan avulla hankintarenkään alueella saadaan paremmat mahdollisuudet täyttää Valtioneuvoston suositus käyttää enemmän muun muassa luomutuotteita julkisissa keittiöissä. Luomun käytön ja luomutietoisuuden lisääminen ovat tärkeitä ja ajankohtaisia asioita. Alueelliseen talouteen voidaan myös vaikuttaa positiivisesti, jos aletaan käyttää paikallisia luomutuotteita. Tarkoitus on myös ollut herättää ajatus, että hankinnat ovat keino kehittää markkinoita, eikä vain tyydytä siihen, mitä on tarjolla. Toivotaan, että eri osapuolet näkevät mahdollisuuden tehdä ja lisätä yhteistyötä tavarantarjoajien kanssa. Yhteistyössä olisi hyvä kehittää tuotteita, joita tarvitaan. Hankintarenkään keittiöiden kannattaa tehdä yhteistyötä myös keskenään luomun lisäämisessä ja kehittää yhdessä uusia hyviä toimintatapoja. Tavarantarjoajien kanssa kannattaa pitää vuosittain tapaamisia, jolloin keskustellaan tulevaisuuden visioista, tulossa olevasta poliittisesta kehityksestä ja tulevaisuuden vaatimuksista (Bergman Madsen & Hultberg 2014). Keittiöiden tulee huomioida, että kestävä kehitys on nykyaikaa, joka täytyy ottaa huomioon laajemminkin. Luomun käyttö, kierrättäminen ja energiatehokkuus eivät ole jonkun toisen vastuulla, vaan se kuuluu kaikille.

Ensimmäinen ajatus kestävästä kehityksestä on, että se liittyy vain luonnonvarojen tuhlaamisen ehkäisyyn. Lähemmin tarkasteltuna se on kaiken kattava termi. Järkevä rahankäyttö, luonnonvarojen tuhlaamisen lopettaminen ja kaikkien ihmisten hyvinvoinnin turvaaminen kuuluvat kestävään kehitykseen. Eli ei vain luonto, vaan koko maapallon hyvinvointi otetaan huomioon. Itsekkyyys ja oman edun tavoittelu täytyy unohtaa, mikä ei juuri tällä hetkellä ole trendi.

Vuoteen 2020 mennessä julkisen sektorin johtaminen tulisi Valtioneuvoston mukaan olla sellaista, että se voi toimia älykkäänä toimijana ja johtajana muun muassa kestävässä ruokaketjun, eli ruoan matkan pelloilta pöytään, suhteen. Julkisen sektorin tulisi muuttaa toimintatapojaan ja pienentää merkittävästi hiilijalanjälkeään tähdäten kestävässä kulutukseen ja toimia esimerkkinä muille. (Valtioneuvoston periaatepäätös kestävästä kulutuksesta 2013, 2.) Yllä mainittu tavoite vaatii julkiselta sektorilta paljon, sillä se tarkoittaa uusien toimintatapojen luomista. Yhteistyön tekeminen

muiden tahojen kanssa ei ole vielä tarvittavalla tasolla, vaikka sitä tehdäänkin jonkin verran. Että julkinen sektori olisi oikeasti viiden vuoden kuluttua hyvä esimerkkitoimija kestävän kehityksen suhteen, vaatii se paljon. Kestävän kehityksen tulisi nousta huomioonotettavaksi ja tärkeäksi seikaksi joka asiassa ja organisaatioiden sekä niiden työntekijöiden täytyisi sisäistää sen periaatteet. Vaaditaan omatoimisuutta ottaa itse asioista selvää, mutta myös erilaiset koulutukset olisivat paikallaan. Lisäksi julkisen sektorin palvelujen käyttäjien tulisi olla asioista perillä ja vaatia kestävää kehitystä. Haaste on suuri, mutta ympäristömerkittyjen tuotteiden käyttäminen ja sesonkien hyödyntäminen ovat hyvä alku.

Etelä-Pohjanmaalla ammattikeittiöillä on keskitytty enemmän lähiruoan ja suomalaisen ruoan lisäämiseen, kuin luomuun. Lähiruoka mielletään tärkeämmäksi kuin luomu, sillä lähiruoka tuo tuloja alueen yrittäjille ja se on ollut aiheena enemmän pinnalla. Esimerkiksi hankintarenkaan kasvien toimittaja ei ollut edes tietoinen, mitä luomutuotteita heillä olisi mahdollisesti tarjolla, sillä he ovat keskittyneet lähi- ja kotimaisiin tuotteisiin. Ihanteellinen tilanne olisi, jos pystyttäisiin käyttämään sekä lähiruokaa että luomua. Alueella toimii myös ammattikeittiöille luomutuotteita tarjoavia yrityksiä, joita on listattu liitteeseen 3. Viljanmaa (2015) kertoo, että Seinäjoella aloitettiin kesällä 2015 tavallisille kuluttajille suunnattu lähiruokarengas, jossa on mukana myös luomutuotteita. Kuluttajat haluavat yhä enemmän tietää, mistä ja minälaisista oloista ruoka tulee.

Ammattikeittiöiden ongelmat luomutuotteiden saatavuuden ja käytännöllisyyden suhteen on huomattu myös hankintarenkaassa. Lisää luomua! (2013, 11) mukaan ammattikeittiöiden voi olla vaikea saada luomutuotteita tarpeeksi suuria määriä ja pakkauskoot eivät ole vielä välttämättä sopivia. Tuotteiden matala jalostusaste ja ravitsemussuositusten mukaisten tuotteiden löytämisen vaikeus hidastavat luomun käyttöä. Paikalliset luomutuotteiden tarjoajat ovat esitelleet tuotteitaan hankintarenkaalle, mutta niiden ominaisuudet, esimerkiksi lihassa rasvapitoisuus, eivät ole olleet ravitsemussuositusten mukaisia, joten tuotteita ei ole otettu hankintarenkaan valikoimaan (Mäkelä 2015). Toisaalta paikallisia tuotteita voisi käyttää juhlaruokailuissa. Niitä on harvemmin, eikä silloin tällöin ravitsemussuosituksista poikkeaminen haittaa.

Luomutuotteiden listausta tehdessä tuli selväksi, ettei joitakin tuotteita kannata vielä edes harkita suurissa keittiöissä. Vilja- ja nestemäisten maitotuotteiden luomutarjonta on hyvä ja pakkauskokoja on sekä suuria että pieniä. Esimerkiksi sinapin, ketsupin, liemikuution ja pakastemansikan pakkaukset luomuna ovat niin pieniä, ettei niitä kannata ottaa käyttöön suuressa yksikössä. Myös luomukananmuna on hinnaan niin paljon kalliimpi, ettei sitä helposti valita. Pienemmän keittiön on pakkauskojojen puolesta helpompi ottaa käyttöön erilaisia luomutuotteita. Lisäksi yleinen mielipide vaikuttaa luomuun siirtymiseen. Eniten luomua käyttävät päiväkodit, sillä pienille lapsille halutaan tarjota mahdollisimman puhdasta ruokaa. Koululaisten, aikuisten ja vanhusten joukkoruokailussa se ei olekaan enää yhtä tärkeää. Luomun käytön lisäämisen aiheuttamat kustannukset ja luomutuotteiden matalampi jalostusaste voivat tuntua ylipääsemättömiltä tekijöiltä. Jos asetetaan vaakakupin toiselle puolelle halvempi hinta ja toiselle puolelle parempi ravitsemuksellinen arvo ja kestävä kehityksen periaatteet, kumpi puoli voittaa? Hultberg (2011) huomauttaa, että luomua käytettäessä tulee ottaa huomioon saatavuuden ja hinnan lisäksi myös laatu. Arolaakso ja Kottila (2014) kertovat, että oikein tehtynä luomutuotteiden käyttäminen ei lisää kustannuksia annosta kohden kuin muutamia senttejä.

Ruokalistalle voisi suunnitella luomupäiviä, jolloin hankitaan sellaisia luomuraaka-aineita, joiden saantimäärät vaihtelevat, tai pakkauskoko ei houkuttele. Luomupäivän ruokalajeissa voitaisiin testata erilaisia luomutuotteita, jotka eivät ole jo käytössä ja näitä kokeiluhankintoja voisi tehdä ohi hankintarenkaan sopimuksen. Tällöin opitaan uusien raaka-aineiden ominaisuuksia ja saadaan laajennettua omaa tietämystä. Hankintarenkaan keittiöt voisivat luoda systeemin, jossa ne tiedottavat muille hankintarenkaansa keittiöille luomupäivän kokeiluistaan. Tällöin voidaan oppia toisten onnistumisista tai virheistä ja saadaan luotua tarvittavaa yhteistyötä.

Luomun käytön aloittaminen tai lisääminen täytyy olla koko organisaation tavoite, sillä muuten käytännön toteuttaminen on vaikeaa. Muutoksen vastustaminen on tavomainen reaktio, joten asiasta tulee tiedottaa henkilökunnalle aktiivisesti alusta alkaen. Koska asiakkaille tulee tiedottaa luomusta ja organisaation siihen liittyvistä tavoitteista, tulee henkilökunnankin olla näistä tavoitteista tietoinen. Luomun käyttöön ei siis voi ryhtyä vain hankkimalla luomua. Keittiön täytyy muun muassa löytää

uudet, korvaavat tuotteet, opetella uusia toimintatapoja, tehdä uudet reseptit ja ruokalistat. Tämä tarkoittaa myös perusteellista uudistusta reseptien teossa, sillä ravintoarvot ja hinnat täytyy saada kohdalleen uusissa ruokalajeissa. Tässä pohjatyön tekemisessä menee paljon aikaa ja se vaatii paljon uuden opettelua. Toisaalta se voi olla hyvin palkitsevaa ja apua saa Ekoruokakoneesta, Portaat luomuun -ohjelmasta ja sen henkilökunnalta. Portaat luomuun -sivusto on erittäin laaja ja sieltä saa paljon hyödyllistä tietoa luomusta. Ongelmaksi voi kuitenkin muodostua se, että sivustolta on vaikea löytää haluamaansa tietoa sen laajuuden vuoksi. Lukijaa voi kohdata informaatiotulva. Kerran jonkin tiedon löydettyään sitä voi olla vaikea löytää uudelleen, sillä valikoiden nimet eivät joka kohdassa ole kattavat. On kuitenkin hyvää muistaa, että ilman Portaat luomuun -ohjelman kaltaista tietopankkia, kaikki tieto täytyisi etsiä muualta.

Ekoruokakone on hyvä apu ruokalistasuunnittelussa ja reseptien teossa, kun käytetään luomua. On työlästä etsiä itse tietoja tarjolla olevista luomutuotteista ja niiden hinnoista. Vaikka Ekoruokakoneen hintatiedot ovat keskiarvoja, saa niistä kuitenkin suuntaa-antavaa tietoa kustannuksista. Lisäksi ominaisuus, joka ilmoittaa reseptin luomupitoisuuden, on hyvä. Jos on päätetty, että aterioiden luomuprosentti on esimerkiksi 35 %, se on helppo toteuttaa. Itse ei tarvitse alkaa laskemaan lukuja, kun ne tulevat näkyviin automaattisesti. Reseptin teossa erittäin hyvä ominaisuus on se, että ohjelma antaa vaihtoehtoja raaka-aineille, jos niitä haluaa vaihtaa luomuksi ja se kertoo myös sen jos jotakin tuotetta ei ole saatavilla luomuna. Ekoruokakonetta on helppo käyttää, mutta keittiöiden täytyy itse ratkaista, miten yhdistää jo käytössä olevan ruokalistasuunnitteluohjelman ja Ekoruokakoneen käyttö.

Etsittäessä aineistoa luomutuotannosta, se vaikutti paikoitellen ristiriitaiselta. Joissakin lähteissä esimerkiksi kasvinsuojeluaineiden käytön yhteydessä ilmoitettiin, ettei niitä käytetä. Toisissa lähteissä mainittiin, että niiden käyttöä pyritään välttämään. Eli samasta asiasta puhuttaessa asia kiellettiin täysin, tai sallittiin joissakin tapauksissa. Luomuasetuksen (28.6.2007/834, 3) mukaan EU:n jäsenmaat voivat käyttää luomutuotannossa asetusta tiukempia säädöksiä, jos maan oma säännöstö on myös muun tuotannon osalta tiukempi. Suomalainen luomu ei ole kuitenkaan ”luomumpaa”, vaan ainoastaan tiukemmin säädeltyä, kuin muualla (Leskinen 2015).

Suomessa täytetään luomuasetuksen vaatimukset ja paikoitellen ollaan vielä tiukempia. Se ei kuitenkaan paranna suomalaisen luomutuotteen kilpailukykyä. Myös Ruotsissa on tiukempia luomusäädöksiä verrattuna EU:n luomuasetukseen. Siellä maataloustuotteiden kotimaisuusaste ei ole kuitenkaan ollut ruotsalaisten mielestä tarpeeksi korkea ja nyt sitä paikataan oman maan lisääntyvällä luomutuotannolla. Lisäksi Ruotsalaiset ovat tunnetusti hyviä markkinoimaan tuotteitaan. Kun verrataan Pohjoismaiden luomun käyttöä, ovat Tanska ja Ruotsi selvästi edellä Suomea, Norjaa ja Islantia. Tanskassa ja Ruotsissa on panostettu luomun käytön lisäämiseen jo vuosia, kun taas Suomessa on vasta herätty. Tämän tiedon perusteella luomun käyttö lisääntyy väistämättä.

LÄHTEET

A 28.6.2007/834. Euroopan unionin neuvoston asetus luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä.

Aitojamakuja.fi. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Aitojamakuja.fi, Elintarvikealan yritysten valtakunnallinen hakupalvelu. [Viitattu 4.6.2015]. Saatavana: <http://www.aitojamakuja.fi/haku.php?lang=fin&sl=county&ng=natural&target=professionals&rp=all&ri=0&ra=10&county%5B%5D=7>

Altena, G. Ei päiväystä. Norway. [Verkkosivusto]. International Federation of Organic Agriculture Movements, IFOAM EU. [Viitattu 25.5.2015]. Saatavana: <http://www.ifoam-eu.org/en/norway>

Arolaakso, A. 15.1.2015a. Miten luomun käytöstä saa kertoa ammattikeittiön asiakkaille. [Videotallenne]. Mikkeli: Mikkelin ammattikorkeakoulu ja EkoCentria. [Viitattu 8.5.2015]. Saatavana: <https://www.youtube.com/watch?v=HfC7h-NM5sQ&feature=youtu.be>

Arolaakso, A. 4.6.2015b. Kommentteja kyselyyn. [Henkilökohtainen sähköpostiviesti]. Vastaanottaja: Minna Tuurinkoski. [Viitattu 9.6.2015].

Arolaakso, A. & Kottila, M-R. 21.1.2014. Ruokalistasuunnittelu mahdollistaa luomun käytön ammattikeittiöissä. [Verkkosivusto]. Kauniainen: Pro Luomu ry. [Viitattu 25.5.2015]. Saatavana: <http://proluomu.fi/ruokalistasuunnittelu-mahdollista-luomun-kayton-ammattikeittioissa/>

Aurinkomerkki. 9.3.2015. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi+ja+merkinnat/aurinkomerkki/>

Baranski, M., Srednicka-Tober, D., Volakakis, N., Seal, C., Sanderson, R., Stewart, G. B., Benbrook, C., Biavati, B., Markellou, E., Giotis, C., Gromadzka-Ostrowska, J., Rembiałkowska, E., Skwarło-Sonta, K., Tahvonen, R., Janovska, D., Niggli, U., Nicot, P. & Leifert, C. 2014. Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. [Verkkolehtiarikkeli]. British Journal of Nutrition 2014 (112), 794–811. [Viitattu 29.7.2015]. Saatavana: http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FBJN%2FBJN112_05%2FS0007114514001366a.pdf&code=28ca9863eba552e691f4e05f6aebbcf2

Bergmann Madsen, B. & Hultberg, A. 24.10.2014. Ppt-esitys. [Henkilökohtainen sähköpostiviesti]. Vastaanottaja: Minna Tuurinkoski. [Viitattu 9.6.2015].

- Branza, G. 2013. Sustainable consumption in the area of transportation. [Verkko-lehtiartikkeli]. Analele Universitatii Maritime Constanta 14 (20), 209–212. [Viitattu 15.5.2015]. Saatavana Ebsco-tietokannasta. Vaatii käyttöoikeuden.
- Cejie, J. 2015. Marknadsrapport 2015. [Verkkosivusto]. Krav. [Viitattu 22.5.2015]. Saatavana: <http://www.krav.se/marknadsrapport-2015>
- Crinnion, W. J. 1.4.2010. Organic Food Contain Higher Levels of Certain Nutrients, Lower Levels of Pesticides, and May Provide Health Benefits for the Consumer. [Verkkolehtiartikkeli]. Alternative Medicine Review 1 (15), 4–12. [Viitattu 25.5.2015]. Saatavana Ebsco-tietokannasta. Vaatii käyttöoikeuden.
- Dagevos, H. & Voordouw, J. 2013. Sustainability and meat consumption: is reduction realistic?. [Verkkolehtiartikkeli]. Sustainability: Science, Practice & Policy 9 (2), 60–69. [Viitattu 15.5.2015]. Saatavana Ebsco-tietokannasta. Vaatii käyttöoikeuden.
- Demeter-ehdot. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Biodynaaminen yhdistys. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://biodyn.fi/viljely/demeter/demeter-ehdot/>
- Ecoweb Sverige. 2014. Ekoweb's 2014 Half-year Report For The Organic Food Market in Sweden. [Verkkojulkaisu]. Ecoweb. [Viitattu 22.5.2015]. Saatavana: <http://www.krav.se/sites/peppes.krav1.krav.phosdev.se/files/halvarsrapport-till-krav-english.pdf>
- Etsi raaka-aine. 2014. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 13.7.2015]. Saatavana: <http://www.ekoruoka-kone.fi/fi/page/3>
- Etsi resepti. 2014. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 13.7.2015]. Saatavana: <http://www.ekoruokakone.fi/resepti-haku>
- Euroopan unionin luomutunnus. 25.10.2012. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 25.4.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi+ja+merkinnat/eu+n+luomutunnus/>
- Fogelholm, M., Hakala, P., Kara, R., Kiuru, S., Kurppa, S., Kuusipalo, H., Laitinen, J., Marniemi, A., Misikangas, M., Roos, E., Sarlio-Lähteenkorva, S., Schwab, U. & Virtanen, S. 2014. Terveystä ruoast: Suomalaiset ravitsemussuosituks 2014. 2. korjattu painos. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Valtion ravitsemusneuvottelukunta. [Viitattu 7.5.2015]. Saatavana: http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/attachments/fi/vrn/ravitsemussuosituks_2014_fi_web.3.pdf

- Gunnarsson, Á. G. Ei päiväystä. Iceland. [Verkkosivusto]. International Federation of Organic Agriculture Movements, IFOAM EU. [Viitattu 25.5.2015]. Saatavana: <http://www.ifoam-eu.org/en/iceland>
- Hill Mikkelsen, A. M. & Reijonen, S. Ei päiväystä. Tietoa Joutsenmerkistä. [Verkkosivusto]. Pohjoismaiden ministerineuvosto. [Viitattu 22.5.2015]. Saatavana: <http://www.norden.org/fi/pohjoismaiden-ministerineuvosto/ministerineuvostot/ympaeristoeasiain-ministerineuvosto-mr-m/joutsenmerkki>
- Hultberg, A. 2011. Aterioinnin kehittäminen ja kestävän kehityksen tukeminen Kööpenhaminassa. [Ppt-esitys]. Kööpenhamina: The Copenhagen House of Food. [Viitattu 19.5.2015]. Saatavana: http://www.portaatluomuun.fi/resources/public/Any_a_Hultberg_SUOMI.pdf
- Jälleen etsitään Suomen eniten luomua tarjoavaa kunnan ruokapalvelua ja yksityistä ravintolaa. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: http://portaatluomuun.fi/luomu_sm
- Kananmunista valtaosa tulee virikehakkikanaloista. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Ruokatieto Yhdistys ry. [Viitattu 8.5.2015]. Saatavana: <http://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/tilastoja-tietohaarukka/tilastotarinat/kananmunista-valtaosa-tulee-virikehakkikanaloista>
- Kankaanpää, S. & Piehl, A. 2011. Tekstintekijän käsikirja, opas työssä kirjoittaville. Helsinki: Suomen Yrityskirjat Oy.
- Kauppinen, A., Nummi, J. & Savola, T. 2012. Kirjoittamisen ja puhumisen käsikirja: Tekniikan viestintä. Helsinki: Edita Publishing Oy.
- Kestävän kehityksen sitoumustietokanta. 17.2.2014. [Verkkosivusto]. Helsinki: Ympäristöministeriö. [Viitattu 4.5.2015]. Saatavana: http://www.ym.fi/fi-FI/Ymparisto/Kestava_kehitys/Kestavan_kehityksen_yhteiskuntasitoumus/Anna_sitoumus
- Kestävät hankinnat. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Ympäristöosaava.fi Ympäristöosaava ammattilainen. [Viitattu 4.5.2015]. Saatavana: <http://www.ymparistosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22443>
- Kort om ekologisk mat. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Mattilsynet. [Viitattu 22.5.2015]. Saatavana: http://www.matportalen.no/merking/tema/okologisk_mat/
- Käytetyimmät tuotteet. 2.3.2015. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 20.5.2015]. Saatavana: http://www.portaatluomuun.fi/kaytetyimmat_tuotteet

- Laatunen. 2014. Portaat luomuun -ohjelma vakiinnutetaan. [Verkkosivu]. Helsinki: Laatuketju. [Viitattu 28.4.2015]. Saatavana: http://www.laatuketju.fi/laatu-nen/uutiskirje/laatuset/2014/2/portaat_luomuun.php
- Lairon, D. 2010. Nutritional quality and safety of organic food. A review. [Verkko-lehtiartikkeli]. Agronomy for Sustainable Development (EDP Sciences) 30 (1), 33–41. [Viitattu 20.5.2015]. Saatavana GreenFILE-tietokannasta. Vaatii käyttö-oikeuden.
- Leskinen, U-M. 14.5.2015. Luomun erityisasiantuntija. ProAgria Etelä-Pohjanmaa. Kommentteja kysymyksiin. [Henkilökohtainen sähköpostiviesti]. Vastaanottaja: Minna Tuurinkoski. [Viitattu 15.5.2015].
- Liittyneitä keittiöitä. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 24.7.2015]. Saatavana: <http://www.portaat-luomuun.fi/keittiohaku>
- Liity ohjelmaan. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 19.5.2015]. Saatavana: http://www.portaat-luomuun.fi/liity_ohjelmaan
- Lisää luomua!. 16.5.2013. Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: http://www.mmm.fi/attachments/luomu/6GeZ5BZPA/Luomualan_kehittamisohjelmaFI.pdf
- Luke Luonnonvarakeskus. 5.5.2014. Uusi vertailumenetelmä yhdistää ruoan ympäristövaikutukset ja ravitsemuksen. [Verkkosivu]. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT. [Viitattu 4.5.2015]. Saatavana: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/ajankohtaista/Uutisarkisto/2014/Uusi%20vertailumenetelm%C3%A4%20yhdist%C3%A4%20ruoan%20ymp%C3%A4rist%C3%B6vaikutukset%20ja%20ravitsemuksen>
- Luomu asiakirjahaku. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 19.5.2015]. Saatavana: <https://palvelut2.evira.fi/luomuasiakirjahaku/haku.php>
- Luomu ammattikeittiöissä. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: http://portaat-luomuun.fi/luomu_ammattikeittioissa
- Luomu Suomessa 2014. 14.4.2015. [Ppt-esitys]. Helsinki: Pro Luomu. [Viitattu 20.5.2015]. Saatavana: http://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/3/2015/04/Luomu_Suomessa_2014.pdf

- Luomua vai ei? – aineistoa ammattikeittiöille. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: <http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/luomu/luomuammattikeittio.html>
- Luomun käyttö. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 19.5.2015]. Saatavana: http://www.portaat-luomuun.fi/luomun_kaytto
- Luomun myynti lisääntyi viime vuonna. 24.2.2015. [Verkkosivusto]. Luomuinstituutti, Pro Luomu ry ja Luomuliitto ry. [Viitattu 20.5.2015]. Saatavana: <http://luomu.fi/kirjoitus/luomun-myynti-lisaantyi-viime-vuonna/3/?ref=markkinat>
- Luomutuotteen tunnistaa Eurolehdessä. 2011. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 11.5.2015]. Saatavana: www.evira.fi/fi-les/products/1308649694968_luomu_farmari_web.pdf
- Luomutuotteiden hankinta. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: http://portaat-luomuun.fi/luomutuotteiden_hankinta
- Luomuvälikoimassa on aukkoja. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: http://portaat-luomuun.fi/valikoimassa_aukkoja
- Luomu.fi. Ei päiväystä. Luomun tunnistaa merkistä. [Verkkosivusto]. Luomuinstituutti, Pro Luomu ry ja Luomuliitto ry. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://luomu.fi.ruoka/luomumerkit/>
- Luomu: hyvää sinulle, hyvää luonnolle. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Euroopan komission maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto. [Viitattu 8.5.2015]. Saatavana: http://www.mmm.fi/attachments/luomu/6A6qtM9XA/Luomu_hyvaa_sinulle_hyvaa_luonnolle.pdf
- Luomu pähkinänkuoressa. 17.2.2015. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 8.5.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tieto+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/luomu+pahkinankuoressa/>
- Luomuraaka-aineiden eroja tavanomaisiin verrattuna. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: http://portaatluomuun.fi/eroja_raaka-aineissa
- Luomutuotteiden käytön suunnittelu. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: <http://portaatluomuun.fi/fi/page/162>
- Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 5: Keruutuotanto. 2009. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana:

http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/lomakkeet_ja_ohjeet/luomuohje_5_keruutuotanto_netti_190809.pdf

Maatilojen tuotannonohjaus, viljelijätuet ja valvonta. 2013. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus. [Viitattu 15.5.2015]. Saatavana: <http://www.ely-keskus.fi/fi/web/ely/maatilojen-tuotannon-ohjaus-viljelijatuet-ja-valvonta#.VVXDCfntmko>

Miksi mukaan ohjelmaan?. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://www.portaat-luomuun.fi/mukaan>

Mitä on kestävä kehitys. 25.6.2013. [Verkkosivusto]. Helsinki: Ympäristöministeriö. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: http://www.ym.fi/fi-FI/Ymparisto/Kestava_kehitys/Mita_on_kestava_kehitys

Mäkelä, K. 2015. Ravitsemispäällikkö. Seinäjoen keskussairaala. Keskustelu 2.4.2015.

Näin ohjelma toimii. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: http://www.portaat-luomuun.fi/nain_ohjelma_toimii

Ohje ympäristökriteereistä julkisissa hankinnoissa. 31.3.2015. [Verkkosivusto]. Helsinki: Motiva Oy. [Viitattu 4.5.2015]. Saatavana: http://www.motivanhankintapalvelu.fi/files/464/Motivan_hankintaohje_Ruokapalvelu_elintarvikkeet_31.3.2014.pdf

Organic conversion. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kööpenhamina. The Copenhagen House of food. [Viitattu 22.5.2015]. Saatavana: <http://en.kbhmadhus.dk/organic-conversion/organic-conversion-%E2%80%93-a-plan-for-the-future>

Portaat luomuun. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://www.portaat-luomuun.fi/luomutahti>

Ratkaisujen Suomi. Neuvottelutulos strategisesta hallitusohjelmasta. 27.5.2015. [Verkkosivusto]. Helsinki: Valtioneuvosto. [Viitattu 29.5.2015]. Saatavana: http://valtioneuvosto.fi/documents/10184/1427398/Hallitusohjelma_27052015.pdf/75d94d8d-15c9-405a-8a9b-eca4987b635e

Ruokaa luomun periaatteella. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Luomuinstituutti, Pro Luomu ry ja Luomuliitto ry. [Viitattu 26.5.2015]. Saatavana: <http://luomu.fi/ruoka/>

- Ruoka-aineiden ympäristökommentit. 2014. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 13.7.2015]. Saatavana: http://www.ekoruokakone.fi/raaka-aine_info
- Ruokapalvelut. 14.4.2015. [Verkkosivusto]. Helsinki: Motiva Oy. [Viitattu 4.5.2015]. Saatavana: <http://www.motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki/ruokapalvelut>
- Ryegård, C. & Ryegård, O. 29.1.2015. Ekologisk livsmedelsmarknad. Rapport om den ekologiska branschen sammanställd av Ekoweb.nu 29 januari 2015. [Verkkojulkaisu]. Lidköping: Ekoweb Sverige. [Viitattu 25.5.2015]. Saatavana: <http://www.ekoweb.nu/attachments/67/27.pdf>
- Sitoutuminen ja toiminta. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://www.portaat-luomuun.fi/sitoutuminen>
- Suomi, jonka haluamme 2050. 3.12.2013. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Ympäristöministeriö. [Viitattu 4.5.2015]. Saatavana: [http://www.ym.fi/fi-FI/Ymparisto/Kestava_kehitys/Kestavan_kehityksen_yhteiskuntasitoumus/Kestavan_kehityksen_yhteiskuntasitoumus\(10597\)](http://www.ym.fi/fi-FI/Ymparisto/Kestava_kehitys/Kestavan_kehityksen_yhteiskuntasitoumus/Kestavan_kehityksen_yhteiskuntasitoumus(10597))
- Tavoittele luomutähteä. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://www.portaat-luomuun.fi/luomutahti>
- Tervetuloa Ekoruokakoneeseen. 2014. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 28.4.2015]. Saatavana: <http://www.ekoruokakone.fi/>
- Tornberg, M., Tuomi, J., Ojanperä, M., Twerin, M., Syväniemi, A-M. & Viertola, P. 2013. Vihreistä elinkeinoista kasvua kuntiin. Kuntapäätäjät – sinulla on valtaa. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry. [Viitattu 8.5.2015]. Saatavana: http://www.mtk.fi/reppu/kuntapaattaja/fi_FI/kuntapaattaja/files/89138059992630268/default/MTK-kuntapaattaja-0102.pdf
- Tuotantotavan erityisvaatimuksia. 8.4.2014. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 8.5.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portaali/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/elaimet/tuotantoelaimet/>
- Tuurinkoski, M. 2015. Elintarvikehankinnat MTK-Etelä-Pohjanmaan alueen kunnissa ja kaupungeissa. Seinäjoki: Seinäjoen ammattikorkeakoulu. Elintarvike ja maatalous, ravitsemispalvelut. Tutkimusraportti. Julkaisematon.
- Valitse viikko. 2014. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 13.7.2015]. Saatavana: http://www.ekoruokakone.fi/tee_oma_ruokalista

- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien ympäristö- ja energiaratkaisujen (Cleantech-ratkaisut) edistämisestä julkisissa hankinnoissa. 13.6.2013. [Verkköjulkaisu]. Helsinki: Valtioneuvosto. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: http://www.tem.fi/files/35530/Valtioneuvoston_periaatepaatos_kestavien_ymparisto- ja_energiaratkaisujen_%28cleantech_ratkaisut%29_edistamisesta_julkisissa_hankinnoissa_FINAL.pdf
- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävästä kulutuksesta ja tuotannosta ”Vähemmästä viisaammin”. 13.6.2013. [Verkköjulkaisu]. Helsinki: Valtioneuvosto. [Viitattu 30.4.2015]. Saatavana: http://www.google.fi/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCQQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.ym.fi%2Fdownload%2Fno-name%2F%257B6D0D1A56-907E-427A-B1E6-4CEC97DD0DE1%257D%2F56419&ei=f_hBVdrvKo-viywOjt4DgDw&usq=AFQjCNGw86ZZ6WnT-Wpbol3HCkQnY0fNVJQ&bvm=bv.92189499,d.bGQ
- Valvonta. 19.12.2012. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 22.4.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/valvonta/>
- Viljanmaa, M. 2015. [Verkkosivusto]. Seinäjoki: Into Seinäjoki. [Viitattu 23.7.2015]. Saatavana: http://www.intoseinajoki.fi/ajankohtaista/uutiset/Seinajoelle_lahiruokarengas_infoa_tiistaina_98.html
- Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Vitterso, G. & Tangeland, T. 2015. The role of consumers in transitions towards sustainable food consumption. The case of organic food in Norway. [Verkkoleh-tiartikkeli]. Journal of Cleaner Production 92 (4), 91–99. [Viitattu 15.5.2015]. Saatavana Ebsco-tietokannasta. Vaatii käyttöoikeuden.
- Ympäristövastuullinen lautasmalli. Ei päiväystä. [Verkkosivu]. Ympäristöosaava.fi Ympäristöosaava ammattilainen. [Viitattu 4.5.2015]. Saatavana: <http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22440>

LIITTEET

Liite 1. Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä

Liite 2. Sopimus- ja luomutuotteiden hintavertailua

Liite 3. Lähiluomutuotteita ammattikeittiöille tarjoavia yrityksiä Etelä-Pohjanmaalla

LIITE 1 Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä

Opas luomutuotteiden lisäämiseen ammattikeittiössä

Sisältö

Johdanto 2(12)

Faktoja luomusta 3(12)

Asiaa luomusta ja luomuvalvonnasta 3(12)

Miksi luomu on kalliimpaa? 4(12)

Luomutuotteiden lisääminen tai liittyminen Portaata luomuun -ohjelmaan 4(12)

Portaata luomuun 4(12)

Luomun käytön aloittaminen tai lisääminen 5(12)

Ekoruokakone on ruokalistasuunnittelun väline 6(12)

Portaiden vaatimukset ja tuote-ehdotuksia 7(12)

Portaata 7(12)

Portaiden kustannuksia 9(12)

Lähteet 12(12)

Johdanto

Julkisten keittiöiden luomunkäyttöä tulisi suositusten mukaan lisätä merkittävästi. Portaat luomuun -ohjelma on suurkeittiöille suunnattu ohjelma, jonka tarkoitus on avustaa lisäämään luomun käyttöä. Valtioneuvoston periaatepäätös kestävästä kehityksestä on suositus julkisille hankintayksiköille ja määräys valtion hankintayksiköille ja siitä on lainaus alla.

Keittiöissä ja ruokapalveluissa on hankittava ravitsemussuositusten mukaista sekä luonnonmukaisesti tuotettuja, kasvispainotteisia tai sesonginmukaisia elintarvikkeita. Julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta 10 prosenttia on luomua vuoteen 2015 mennessä ja 20 prosenttia vuoteen 2020 mennessä. Julkisissa ruokapalveluissa on pyrittävä järjestelmällisesti ruokahävikin vähentämiseen ja energiatehokkuuden parantamiseen.

Koko periaatepäätös löytyy tästä linkistä

[Valtioneuvoston periaatepäätös](#)

Faktoja luomusta

Asiaa luomusta ja luomuvalvonnasta

- ♣ Muuntogeeniset organismit tai niistä tuotetut tuotteet eivät kuulu luomu-tuotteisiin tai niiden valmistamiseen.
- ♣ Jalostetuissa elintarvikkeissa saa käyttää luomumainintaa vain, jos siinä käytetyistä maataloustuotteista vähintään 95 % ovat luonnonmukaisesti tuotettuja.
- ♣ Luonnonmukaista tuotantoa Suomessa valvoo Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.
- ♣ Luomutuotteissa täytyy käyttää EU:n alueella yhteistä tunnusta, Eurolehteä. Sitä käytettäessä täytyy myös ilmoittaa, missä maassa tuotteessa käytetyt maatalousperäiset raaka-aineet on tuotettu.

Luomumerkit selityksineen löytyvät tästä linkistä

[Luomumerkit](#)

- ♣ Eurolehden, eli EU:n luomumerkin, yhteydessä tulee näkyä tieto, missä tuotteen ainesosat, jotka ovat peräisin maataloudesta, on tuotettu, sekä valvovan viranomaisen tunnusnumero.

→ Esimerkiksi Eviran tunnusnumero on FI-EKO-201. Eli FI-EKO-alku on Suomessa aina sama, numerosarja vaihtelee valvovan viranomaisen mukaan.

- ♣ Luomun käyttöä lisättäessä on tärkeää olla säännöllisesti yhteydessä tavarantoimittajiin, jolloin uusien luomutuotteiden saaminen valikoimiin sujuu paremmin.
- ♣ Luomutuotannossa ei saa käyttää synteettisiä kasvin-suojeluaineita ja elintarvike-lisäaineiden valikoima on rajattu.
- ♣ Kasvisten, myös luomun, ravintosisällöt vaihtelevat vuodesta toiseen, sillä satokaudet ovat erilaisia.
- ♣ Luomutuotteissa on enemmän antioksidantteja, kuin tavanomaisissa tuotteissa.
- ♣ Jotkut tutkimukset osoittavat, että luomutuotteissa on merkittävästi enemmän vitamiineja ja hivenaineita, esimerkiksi C-vitamiinia, rautaa ja magnesiumia, verrattaessa niitä samanlaisiin tavallisiin tuotteisiin.

- ♣ Luomu-tuotteissa on merkittävästi vähemmän jäämiä torjunta-aineista ja raskasmetalleista.
- ♣ Kasvinsuojeluaineet voivat kulkeutua tuhansia kilometrejä ilmassa, joten luomutuotanto vähentää myös tämän muualta tulevan aineen jäämiä.

Raportissa on lisää tietoa esimerkiksi:

Luomutuotannosta
Luomuruokaketjusta Suomessa
Luomusta ja kestävästä kehityksestä Pohjoismaissa

Miksi luomu on kalliimpaa?

- ♣ Suomessa luomutuotteen suurempi hinta syntyy esimerkiksi siitä, että torjunta-aineita ja synteettisiä lannoitteita ei käytetä, jolloin sato on pienempi.
- ♣ Rikkakasvien torjuntaa täytyy tehdä myös käsin.
- ♣ Luomueläimet tarvitsevat enemmän tilaa, joten rakennuskustannukset ovat suuremmat.
- ♣ Eläimille syötettävä luomurehu on kalliimpaa, kuin tavallinen rehu.

- ♣ Luomutuotanto on Suomessa valvotumpaa, kuin muissa maissa ja myös tästä syntyy lisää kustannuksia.

Luomutuotteiden lisääminen tai liittyminen Portaat luomuun -ohjelmaan

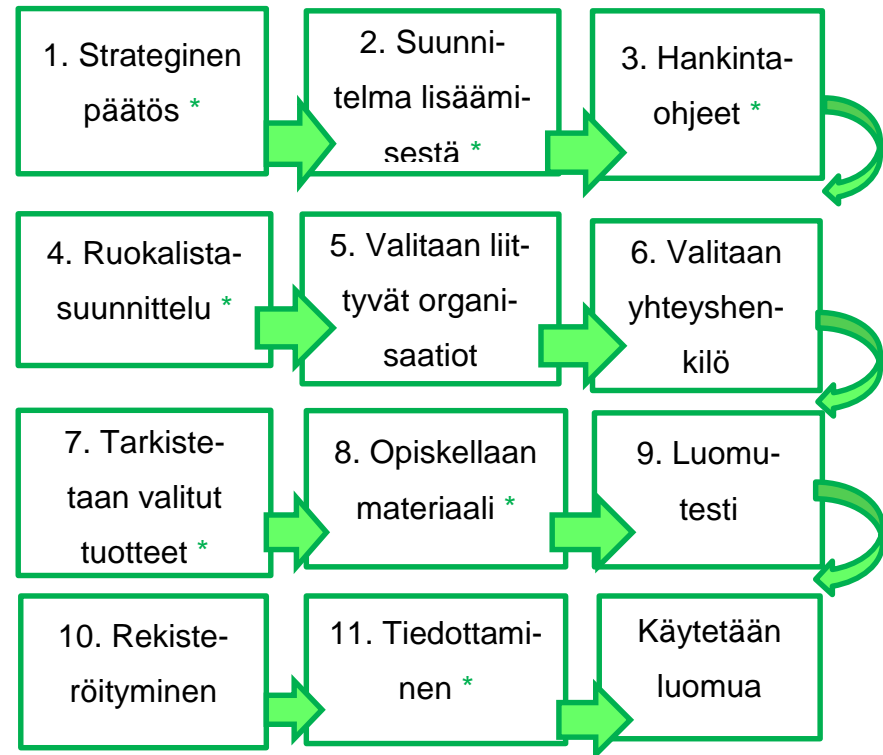
Portaat luomuun

- ♣ Portaat luomuun on ammattikeittiöille suunnattu vapaaehtoinen ohjelma.
- ♣ Sen avulla pyritään lisäämään luomutuotteiden käyttöä ja huomioimaan kestäväää kehitystä.
- ♣ Ohjelman rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö ja sitä ylläpitää EkoCentria, eli Savon ammatti- ja aikuisopisto.

Portaat luomuun -ohjelman nettisivut tästä linkistä

[Portaat luomuun](#)

Luomun käytön aloittaminen tai lisääminen



- ♣ Kohdat **1 – 4, 7, 8 ja 11** toteutetaan silloin, kun luomun käyttöä lisätään **ilman liittymistä Portaat luomuun -ohjelmaan**. Kohdat on merkitty tähdellä.
- ♣ **Liityttäessä** Portaat luomuun -ohjelmaan käydään läpi joka kohta.

1. Luomun käytön aloittamisesta tai lisäämisestä tehdään organisaatiossa strateginen päätös, joka kirjataan ylös.*

2. Laaditaan suunnitelma, miten luomun käyttöä aiotaan lisätä. Suunnitelma tehdään vuosiksi eteenpäin ja joka vuodelle valitaan valmiiksi tuotteet, jotka kyseisenä vuotena otetaan käyttöön. Valittavat tuotteet kannattaa olla omaan käyttöön sopivia ja saatavilla olevia.*

3. Luomutuotteiden hankinnasta tehdään hankintaohjeet.*

4. Varaudutaan tekemään ruokalistasuunnittelussa tarvittavat muutokset.* **Lisää tietoa ruokalistasuunnittelusta löytyy raportin luvusta 5.**

5. Valitaan ne organisaatiot, jotka liittyvät Portaat luomuun -ohjelmaan. Kaikkien keittiöiden ei tarvitse liittyä, ja eri keittiöt voivat olla ohjelmassa eri tasoilla.

6. Liittyvässä organisaatiossa valitaan yhteyshenkilö, joka hoitaa tiedotuksen muille organisaation keittiöille.

7. Tarkistetaan, että valitut luomutuotteet ovat todella luomua. Se onnistuu joko selvittämällä onko tuotteella luomumerkki, tai asiakirjaselvityksenä, eli asiakirjalla luomuvalvonnan piiriin kuu-

lumisesta. Evira ylläpitää hyväksymiensä luomutoimijoiden rekisteriä, josta voi tarkistaa onko tuote luomua vai ei. Tarkistamiseen tarvitaan toimijan nimi ja tarkastuslaitoksen numero, eli FI-EKO-merkinnän jälkeen tuleva numerosarja.*

8. Portaat luomuun -ohjelmaan liittyvän organisaation ruokapalveluhenkilökunta opiskelee sivustolta löytyvän materiaalin luomu-asioihin liittyen.*

9. Tehdään luomutesti, joka löytyy sivustolta. Testin voi tehdä yksin tai kaikki yhdessä ja sen jälkeen voidaan täyttää rekisteröitymislomake.

10. Tunnukset, jotka luodaan rekisteröitymisen yhteydessä, säilytetään, sillä niitä tarvitaan jatkossa.

11. Rekisteröitymisen jälkeen tiedotetaan asiakkaille ja muille organisaation tahoille, että käytetään luomua. Heille on hyvä kertoa, miksi luomua käytetään ja mihin sillä pyritään.*

Ohjelman ylläpitäjä tarkastaa ja hyväksyy hakemuksen. Liittymismaksu maksetaan kerran ja se on tällä hetkellä 50 € +alv. Lisäksi Portaat luomuun -ohjelmassa on vuosimaksu 100 – 500 €, riippuen vuosittaisesta annosten määrästä.

Video asiakirjaselvityksestä löytyy tästä linkistä

[Asiakirjaselvitys](#)

Eviran luomutoimijoiden rekisteri löytyy tästä linkistä

[Luomuasiakirjahaku](#)

Valmennusaineisto löytyy tästä linkistä

[Luomutestin valmennusaineisto](#)

Luomutesti löytyy tästä linkistä

[Luomutesti](#)

Ekoruokakone on ruokalistasuunnittelun väline

Liittyessä Portaat luomuun -ohjelmaan saa käyttöönsä monenlaisia palveluita. Yksi niistä on Ekoruokakone, eli työkalu reseptien ja ruokalistojen suunnitteluun.

- ♣ Ohjelma kertoo, mitä tuotteita on saatavilla luomuna sekä annoskohtaiset tiedot ravintoainesisällöstä, luomuprosentista ja hinnasta. Tiedot on kerätty eri tukku-toimijoilta, kilohinnat ovat keskiarvoja ja tiedot päivitetään kahdesti vuodessa.

- ♣ Reseptien teon ja ruokalistojen suunnittelun lisäksi voi käyttää resepti- ja raaka-ainehakua. Sivustolla on mahdollista tutustua Ekoruokakoneeseen demon avulla. **Ra-**portissa on lisää tietoa Ekoruokakoneesta **kap-**paleissa 5.6.1 ja 5.6.2.

Ekoruokakoneen demo löytyy tästä linkistä

[Ekoruokakone-demo](#)

Portaiden vaatimukset ja tuote-ehdotuksia

Portaat

Portaat luomuun -ohjelmassa on kuusi tasoa eli porrasta. Jokaisella portaalla täytyy käyttää tietty määrä luomutuotteita. Portaita etenemällä voi keittiö lisätä sekä luomun käyttöä että edesauttaa luomutuotteiden saatavuutta ja vastata asiakkaiden mahdollisesti lisääntyviin odotuksiin luomutuotteiden tarjonasta.

- ♣ **Merkittävä luomuraaka-aine, eli porrastuote**, on jatkuvasti saatavilla oleva luomutuote. Se voi olla aterian

osa tai tuote, jota voi käyttää leivonnassa ja ruoanlaitossa. Merkittävää luomuraaka-ainetta täytyy käyttää jatkuvasti vähintään kaksi kertaa viikossa.

- ♣ **Mausteet** voidaan luokitella merkittäväksi luomutuotteeksi, jos lähes kaikki käytettävät mausteet ovat luomua.

1. Porras Keittiössä käytetään vähintään yhtä (1) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteena. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko).

2. Porras Keittiössä käytetään vähintään kahta (2) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina ja ruokajuomana tarjotaan luomumaitoa tai luomupiimä. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko).

3. Porras Keittiössä käytetään vähintään neljää (4) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita ja ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa. Lisäksi tarjotaan vain luomuruisleipää ja esim. piimä vaihdetaan pysyvästi luomutuotteeksi. Näiden ohella voi tarjota esim. luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), luomuomenoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko).

4. Porras Keittiössä käytetään vähintään kahdeksaa (8) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita, ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa ja luomupiimää sekä aterian osana luomuruisleipää. Lisäksi keittiössä käytettävät liemijauheet tai mausteet, kananmunat sekä aterian osana tarjottavat raastejuurekset tai peruna vaihdetaan pysyvästi luomutuotteiksi. Näiden vähintään 2 krt/viikossa käytettävien raaka-aineiden ohella tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), esim. luomuomenoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia ja luomutomaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko).

5. Porras Keittiössä käytetään vähintään kahetakymmentä (20) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita, ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa ja luomupiimää, aterian osana luomuruisleipää. Lisäksi keittiössä käytettävät liemijauheet tai mausteet, kananmunat, osa vihanneksista, peruna, jauhot, kahvi, tee, sokeri sekä aterian osana tarjottavat raastejuurekset sekä hedelmät/marjat vaihdetaan pysyvästi luomutuotteiksi. Näiden vähintään 2 krt/viikossa käytettävien raaka-aineiden ohella tarjotaan esim. luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko).

Tähti-taso Keittiössä käytetään runsaasti luomutuotteita jokaisesta raaka-aineryhmästä. Tavanomaisia tuotteita käytetään vain silloin, jos luomuvaihtoehtoja ei ole saatavissa.

Portaiden kriteerit löytyvät myös tästä linkistä

[Portaiden kriteerit](#)

Portaiden kustannuksia

Alla on laskelmia portaiden kustannuksista, kun käyttömäärä on 10 kiloa tai litraa. **Kattavammat laskelmat löytyvät raportista kappaleesta 5.3.2.** Hinnoissa verrataan sopimustuotteen ja sitä vastaavan luomutuotteen hinnanerotusta. Isojen ja pienten pakkausten hintoja on otettu mukaan mahdollisuuksien mukaan. Pienten pakkausten hinnat ovat kurssiivilla ja selvyiden vuoksi molemmat vaihtoehtoiset tuotteet on merkitty värillä. **Kattavampaa sopimus- ja luomutuotteiden hintavertailua on raportin liitteessä 2.**

Ensimmäisellä portaalla vaaditaan vähintään yksi porrastuote. Erilaiset luomumaidot lasketaan yhdeksi porrastuotteeksi. Tällöin luomumaitoa tulee olla käytössä jatkuvasti vähintään kahdesti viikossa.

Porras 1

		Hintaero € sopimustuotteen hyväksi
SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	10 kg/l
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer	
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87
Yhteensä €		18,68

Toisella portaalla vaaditaan vähintään kaksi porrastuotetta, joiden täytyy olla jatkuvassa käytössä vähintään kahdesti viikossa. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito ja – piimä.

Porras 2.

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopi- mustuotteen hyväksi
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer	10 kg/l
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28
	Yhteensä €	19,96

Kolmannella portaalla täytyy käytössä olla vähintään neljä porrastuotetta jatkuvasti vähintään kahdesti viikossa. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito, -piimä, -appelsiinimehu ja -vehnäjauho.

Porras 3.

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopi- mustuotteen hyväksi
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer	10 kg/l
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28
Menu appelsiinitäysmehu 1l	Valio appelsiinimehu 1l	12,20
Menu vehnäjauho 20 kg	HM vehnäjauho 20kg	7,78
Myllärin vehnäjauho 2kg	Pirkka vehnäjauho 1kg	7,80
	Yhteensä iso pakkaus €	39,94
Pieni pakkaus: vehnäjauho	Yhteensä pieni pakkaus €	39,96

Neljännellä portaalla täytyy jatkuvassa käytössä olla vähintään kahdeksan porras-tuotetta vähintään kahdesti viikossa. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito, -piimä, -appelsiini-mehu, -vehnäjauho, -kananmuna, -kananmunamassa, -hunaja ja -riisi.

Porras 4.

		Hintaero € sopi-
SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	mustuotteen hyväksi
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer	10 kg/l
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28
Menu appelsiinitäysmehu 1l	Valio appelsiinimehu 1l	12,20
Menu vehnäjauho 20 kg	HM vehnäjauho 20kg	7,78
Myllärin vehnäjauho 2kg	Pirkka vehnäjauho 1kg	7,80
Menu kananmuna 2kg irta	Kananmuna M90 5,22kg	46,10
Kananmunamassa 5x3	Munax kokomunamassa 5kg	22,00
Juokseva hunaja 500g	Juokseva hunaja 360g	30,57
Riisi pitkäjyväinen, tumma 5kg	Täysjyväriisi 1kg	36,00
	Yhteensä iso pakkaus €	174,61
Pieni pakkaus: vehnäjauho	Yhteensä pieni pakkaus €	174,63

Viidennellä portaalla, jatkuvassa käytössä vähintään kahdesti viikossa, täytyy olla vähintään 20 porrastuotetta. Tässä vaihtoehdossa ne ovat luomumaito, -piimä, -appelsiini-mehu, -vehnäjauho, -kananmuna, -kananmunamassa, -hunaja, -riisi, -viili, -mustikkakeitto, -kaurahiutale, -ruokaherne, -makaroni, -lihaliemi, -vehnäkorppu, -riisikakku, -rypsiöljy, -mansikka, -appelsiini ja -sipuli.

Porras 5.

SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta	Hintaero € sopi- mustuotteen hyväksi
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer	10 kg/l
Rasvaton maito 1l	Rasvaton maito 1l	10,10
Kevytmaito 1 l	Kevytmaito 1 l	5,71
Eila-kevytmaitojuoma 1l	Eila-kevytmaitojuoma 1l	2,87
Rasvaton piimä 1l	Rasvaton piimä 1l	1,28
Menu appelsiinitäysmehu 1l	Valio appelsiini-mehu 1l	12,20
Menu vehnäjauho 20 kg	HM vehnäjauho 20kg	7,78
Myllärin vehnäjauho 2kg	Pirkka vehnäjauho 1kg	7,80
Menu kananmuna 2kg irta	Kananmuna M90 5,22kg	46,10
Kananmunamassa 5x3	Munax kokomunamassa 5kg	22,00
Juokseva hunaja 500g	Juokseva hunaja 360g	30,57
Riisi pitkäjyväinen, tumma 5kg	Täysjyväriisi 1kg	36,00
Valio kevytviili 200g	Valio kevytviili 200g	9,80

Pirkka mustikkakeitto 1l	Valio mustikkakeitto 750g	14,20
Kaurahiutale 10kg	Täysjyväkaurahiutale 10kg	12,65
Kaurahiutale 1kg	Kaurahiutale 650g	13,30
Kuivattu ruokaherne 15kg	Kuivaherne 15kg	9,60
Ruokaherne 2,5kg kuivattu Suomi	Ruokaherne 500g	4,30
Kierremakaroni 10kg, tumma	MP makaroni 10kg	-6,12
Lihaliemi 5kg vähäsuolainen	Lihaliemi 1kg/50l	133,90
Vehnäkorppu 300g	Bisca luomukorppu 250g	46,10
Riisikakku 12x130g (ei sopimus)	Riisikakku 130g vähäsuolainen	0,00
Rypsiöljy 0,5l	Rypsiöljy 520ml kylmäpuristettu	34,40
Mansikka 2,5kg Suomi	Mansikka 225g pa	54,10
Appelsiini (*)	Appelsiini eg 2lk 5kg	16,90
Sipuli (*)	Sipuli 700g Suomi 2lk	10,40
Pieni pakkaus: vehnäjauho,	Yhteensä iso pakkaus €	510,54
kaurahiutale ja kuivaherne	Yhteensä pieni pakkaus €	505,91

Lähteet

- A 28.6.2007/834. Euroopan Unionin Neuvoston asetus luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnoista. Saatavana: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:FI:PDF>
- Bergmann Madsen, B. & Hultberg, A. 24.10.2014. Ppt-esitys. [Henkilökohtainen sähköpostiviesti]. Vastaanottaja: Minna Tuurinkoski. [Viitattu 9.6.2015].
- Crinnion, W. J. 1.4.2010. Organic Food Contain Higher Levels of Certain Nutrients, Lower Levels of Pesticides, and May Provide Health Benefits for the Consumer. [Verkkolehtiartikkeli]. Alternative Medicine Review 1 (15), 4–12. [Viitattu 25.5.2015]. Saatavana Ebsco-tietokannasta. Vaatii käyttöoikeuden.
- Euroopan Unionin luomutunnus. 25.10.2012. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 25.4.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi+ja+merkinnat/eu+n+luomutunnus/>
- Leskinen, U-M. 14.5.2015. Luomun erityisasiantuntija. ProAgria Etelä-Pohjanmaa. Kommentteja kysymyksiin. [Henkilökohtainen sähköpostiviesti]. Vastaanottaja: Minna Tuurinkoski. [Viitattu 15.5.2015].
- Liity ohjelmaan. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 19.5.2015]. Saatavana: http://www.portaat-luomuun.fi/liity_ohjelmaan
- Lisää luomua!. 16.5.2013. Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: http://www.mmm.fi/attachments/luomu/6GeZ5BZPA/Luomualan_kehittamisohjelmaFI.pdf
- Luomu asiakirjahaku. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 19.5.2015]. Saatavana: <https://palvelut2.evira.fi/luomuasiakirjahaku/haku.php>
- Luomutuotteen tunnistaa Eurolehdessä. 2011. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 11.5.2015]. Saatavana: www.evira.fi/fi-les/products/1308649694968_luomu_farmari_web.pdf
- Näin ohjelma toimii. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: http://www.portaat-luomuun.fi/nain_ohjelma_toimii
- Ruokaa luomun periaatteella. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Luomuinstituutti, Pro Luomu ry ja Luomuliitto ry. [Viitattu 26.5.2015]. Saatavana: <http://luomu.fi/ruoka/>
- Tavoittele luomutähteä. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: <http://www.portaat-luomuun.fi/luomutahti>
- Tervetuloa Ekoruokakoneeseen. 2014. [Verkkosivusto]. Kuopio: Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria. [Viitattu 28.4.2015]. Saatavana: <http://www.ekoruokakone.fi/>
- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien ympäristö- ja energiaratkaisujen (Cleantech-ratkaisut) edistämisestä julkisissa hankinnoissa. 13.6.2013. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Valtioneuvosto. [Viitattu 27.4.2015]. Saatavana: http://www.tem.fi/files/35530/Valtioneuvoston_periaatepaatos_kestavien_ymparisto-ja_energiaratkaisujen_%28cleantech_ratkaisut%29_edistamisesta_julkisissa_hankinnoissa_FINAL.pdf
- Valvonta. 19.12.2012. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu 22.4.2015]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/valvonta/>

LIITE 2. Sopimus- ja luomutuotteiden hintavertailua

Hinnat 6/2015		Sopimus-hinta €	kg/ l	Luomuhinta €	kg/ l	Hinnan-erotus €
SOPIMUSTUOTE	LUOMUTUOTE, ei sopimusta					
Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	Kespro, Valio, Fazer					
MAITO-TUOTE	Valio rasvaton maito 1l	0,61	l	1,62	l	1,01
	Valio kevytmaito 1 l	0,70	l	1,27	l	0,57
	Valio Eila-kevytmaitojuoma 1l	1,21	l	1,50	l	0,29
	Rasvaton piimä 1l	1,14	l	1,27	l	0,13
MEHU	Valio luonnonjogurtti laktoositon 5kg	1,61	kg	2,76	kg	1,15
	Valio kevytviili 200g	1,45	kg	2,43	kg	0,98
	Pirkka mustikkakeitto 1l	0,91	l	2,33	kg	1,42
	Menu appelsiinitäysmehu 1l	0,83	l	2,05	l	1,22
LEIPÄ	Fazer Alkuperäinen jälkiuunipala 240g	3,83	kg	4,29	kg	0,46
	Fazer Alkuperäinen jälkiuunileipä 300g	3,47	kg	3,47	kg	0,00
HIUTALE	Myllyn paras kaurahiutale 10kg	0,49	kg	1,76	kg	1,27
	Pirkka kaurahiutale 1kg	0,82	kg	2,15	kg	1,33
	Menu 4-viljan täysjyvähiutale 10kg	0,58	kg	1,48	kg	0,90
	Myllyn paras 4-viljan hiutale 850g	1,04	kg	2,37	kg	1,33
	Nalle ohrahiutale 10 kg	0,50	kg	1,53	kg	1,03
	Nalle ohrahiutale 700g	1,38	kg	2,64	kg	1,26
	Nalle ruishiutale 10 kg	0,68	kg	1,53	kg	0,85
	Myllyn paras ruishiutale 600g	1,00	kg	2,48	kg	1,48
	Myllyn paras vehnähiutale 10 kg	0,54	kg	1,40	kg	0,86
	Nalle vehnähiutale 700g	1,34	kg	3,71	kg	2,37
	Risenta tattarihiutale 250g	5,33	kg	5,33	kg	0,00
JAUHO	Menu vehnä jauho 20 kg	0,36	kg	1,14	kg	0,78
	Myllyn vehnä jauho 2kg	0,39	kg	1,17	kg	0,78
RIISI	Risella riisi pitkäjyväinen, tumma 5kg	1,33	kg	4,93	kg	3,60

	Hinnat 6/2015 SOPIMUSTUOTE Kespro, Valio, Fazer, Heinonen	LUOMUTUOTE, ei sopimusta Kespro, Valio, Fazer	Sopi- mus- hinta €	kg/ l	Luomu- hinta €	kg/ l	Hinnan- erotus €
HERNE	Alikirri kuivattu ruokaherne 15kg	Kymppi kuivaherne 15kg	0,58	kg	1,54	kg	0,96
	Tukkura ruokaherne 2,5kg kuivattu Suomi	Tukkura Papuska ruokaherne 500g	1,45	kg	1,88	kg	0,43
LIEMIJ.	Basicline lihaliemi 5kg vähäsuolainen	Knorr lihaliemi 1kg/50l	5,11	kg	18,50	kg	13,39
MAKA- RONI	Torino kierremakaroni 10kg, tumma	MP makaroni 10kg	2,24	kg	1,63	kg	-0,61
	Menu tumma makaroni 10kg	Utekram makaroni 500g, täysjyvä, 12pss	0,59	kg	0,59	kg	0,00
	Torino makaroni 24x400g (ei sopimus)	Myllyn paras makaroni 400g	1,37	kg	1,68	kg	0,31
MUNA	Menu kananmuna 2kg irto	Satamuna kananmuna M90 5,22kg	1,50	kg	6,11	kg	4,61
	Farmi kananmunamassa 5x3	Munax kokomunamassa 1x5kg	2,21	kg	4,41	kg	2,20
HUNAJA	Menu juokseva hunaja 500g	Reilun kaupan juokseva hunaja 360g, 8prk	6,86	kg	9,92	kg	3,06
	Annos hunaja 60x15g	Reilun kaupan pehmeä annoshunaja 100x5g	14,47	kg	50,00	kg	35,53
KEKSI YM.	Kantolan kaurakeksi 300g	Utekram keksi 200g täysjyvä	2,30	kg	11,55	kg	9,25
	Kantolan täytekeksi vadelmanmakuinen 300g	Lrc punaiset marjat täytekeksi 160g	3,97	kg	32,34	kg	28,37
	Vanajan vehnäkorppu 300g	Bisca luomukorppu 250g	2,91	kg	7,52	kg	4,61
	Friggs riisikakku 12x130g (ei sopimus)	Friggs riisikakku 130g vähäsuolainen	12,49	kg	12,49	kg	0,00
MUUTA	Taffel perunalastu 325g (ei sopimus)	Chipsters perunalastu 150g merisuola	9,17	kg	14,66	kg	5,49
	Felix sentomat sinappi 4x2,5kg	Hango sinappi 125g gourmet	2,15	kg	16,69	kg	14,54
	K-Menu ketsuppi 1kg	Felix ketsuppi 485g väh. suola ja sokeri	0,79	kg	5,50	kg	4,71
	Keiju rypsiöljy 0,5l	Kotipelto rypsiöljy 520ml kylmäpuristettu	2,37	kg	5,81	kg	3,44
HE-VI	Menu mansikka 2,5kg Suomi	Polarica mansikka 225g pa	4,47	kg	9,88	kg	5,41
	Appelsiini (*)	Pirkka appelsiini eg 2lk 5kg	0,98	kg	2,67	kg	1,69
	Sipuli (*)	Pirkka sipuli 700g Suomi 2lk	1,34	kg	2,38	kg	1,04
	Tillipuntti (*)	Pirkka tilliruukku Suomi 1lk	1,55	puntti	1,22	ruukku	
	Persiljapuntti (*)	Persiljaruukku Suomi 1lk	1,55	puntti	1,49	ruukku	
	Basilikapuntti (*)	Basilikaruukku Suomi 1lk	1,51	puntti	1,57	ruukku	

(*) Heinonen

LIITE 3. Lähiluomutuotteita ammattikeittiöille tarjoavia yrityksiä Etelä-Pohjanmaalla

Lähiluomutuotteita ammattikeittiöille tarjoavia yrityksiä Etelä-Pohjanmaalla (Aitojamakuja.fi, [viitattu 4.6.2015].)

Luomuliha	Hakomäen lammastila	Seinäjäki	
	Ilmajoen makkaramestarit	Ilmajoki	www.makkaramestarit.fi
	Luomutila vanhapaikka	Soini	www.luomutilavanhapaikka.fi
	Valkaman luomutila	Jalasjärvi	www.anvianet.fi/valkamantila
Luomuvihannekset ja peruna	Lakeuden peruna- ja juureskuorimo	Lapua	
	Suutalan mansikkatalo	Alavus	www.mansikkatalo.fi
Luomumarjat ja –hedelmät	Möljän tila	Alajärvi	www.moljantila.fi
	Suutalan mansikkatalo	Alavus	www.mansikkatalo.fi
Luomumyllytuotteet	Oy Linseed Protein Finland Ltd	Kauhajoki	www.linseed.fi
Luomuleipomotuotteet	Kauhajoen LaatuLeipurit Oy	Kauhajoki	www.laatuLeipurit.com
	Pito- ja ohjelmapalvelu Kokkitupa	Lappajärvi	www.kokkitupa.fi
Luomujuomat	Pramia Oy	Jalasjärvi	www.pramia.fi
Luomumakeiset, sienet, yrtit ja mausteet	Vh Vietävän Hyvää Tukku Oy	Alavus	www.vietavanhyvaa.com
Einekset	Ilmajoen makkaramestari	Ilmajoki	www.makkaramestarit.fi
Öljyt ja kasvirasvat	Alavuden Öljynpuristamo Oy	Alavus	www.immi.fi
	Vh Vietävän Hyvää Tukku Oy	Alavus	www.vietavanhyvaa.com